



VIS

PRIMITIVO DEL TARANTINO IGP

Dalla perfetta combinazione tra la coltivazione con tecniche tradizionali delle vigne presenti nella provincia di Taranto e la migliore selezione di uve Primitivo e Aglianico, nasce Vis. È un vino dal colore rosso intenso con sfumature violacee, dai profumi pieni di frutti rossi maturi e gradevoli note speziate. Al gusto si presenta equilibrato, sapido con una piacevole persistenza finale aromatica. Adatto per accompagnare carni speziate, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

Vis originates from the best combination between the cultivation of vineyards located in and around Taranto, through traditional techniques, and the careful selection of Primitivo and Aglianico grapes. This wine is red with violet hints. Its aromas are reminiscent of ripe red fruit, with pleasant aromatic notes. On the palate, it has a balanced taste and a nice persistence of aromatic flavours. It matches with aged and spicy cheese, game and spiced meat.

Alcohol: 14% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°- 28°C. After malolactic fermentation, refinement in French tonneau at least for 3 months.