

Vis

PRIMITIVO 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.

From the perfect combination of two native grape varieties, Primitivo and Aglianico, comes Vis. Aged in large French barrels, it is ruby red with violet hints. Aromas of ripe red fruits and a spicy note are complemented by tannins on the palate. Pairs well with meat dishes and game.

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.

Alcohol: 14% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8,000 – 9,000

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

