

GRANATO

PRIMITIVO IGP PUGLIA

Tipologia vino: **rosso**

Vitigno utilizzato: **Primitivo**

Annata: **2022**

Zona ubicazione vigneti: **Puglia, colline dell'area di Gioia del colle, a sud di Bari**

Altitudine: **300- 350 mt sul livello del mare**

Tipo terreno: **argilloso, calcareo**

Sistema di Allevamento: **cordone speronato**

Cepi per ettaro: **4500**

Produzione uva per Ettaro: **70 q.li**

Vendemmia: **Raccolta manuale delle uve 2° decade di settembre**

Vinificazione: **Macerazione termocontrollata e fermentazione alcolica per circa 10-15 giorni.**

Affinamento: **in botti di legno francese per circa 3 mesi, acciaio e successivamente in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **15 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosso rubino tendente al granato, bouquet intenso, fruttato con note di ciliegia, amarena, confettura che accompagnano i sentori speziati come il cacao e pepe nero; gusto morbido, sapido e leggermente tannico.**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di carne, selvaggina, formaggi stagionati.**

Temperatura di servizio: **16-18°C**

Conservazione: **in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.**

Formato: **0.75 L**

