

ROBINUS

PRIMITIVO IGP PUGLIA

Tipologia vino: **rosso**

Vitigno utilizzato: **Primitivo**

Annata: **2023**

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**

Ceppi per ettaro: **4200**

Produzione uva per Ettaro: **70-80 q.li**

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

Vinificazione: **Macerazione termo-controllata e fermentazione
alcolica per circa 10giorni.**

Affinamento: **in botte di legno per circa 2 mesi, in acciaio e
successivamente in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **13.50 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosso rubino, bouquet delicato con note di ciliegia,
ribes nero che accompagnano i sentori speziati come il cacao, prugna secca e pepe nero; gusto
morbido, sapido, equilibrato 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**

