



Nome	Verace
Denominazione	Primitivo Puglia IGP
Uve	100% Primitivo
Vigneti	Vigneti selezionati in Puglia
Vinificazione e maturazione	Diraspa-pigliatura delle uve e successiva fermentazione alcolica con macerazione per 9-10 gg, alla temperatura controllata di 22-24 °C. selezione del vino fiore in fase di svinatura e successivo affinamento in acciaio per 4-6 mesi
Alcol	13,50% vol.
Residuo zuccherino	4,5 g/l
Acidità totale	5,60 g/l H2T
Colore	Rosso rubino carico e luminoso
Profumo	Piacevole e intenso con richiamo ai frutti rossi come prugna e marasca
Sapore	Armonico, giustamente tannico e lungo nel finale
Abbinamento	Ottimo con primi piatti, carni bianche e rosse, grigliate e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	16 °C

