



Nome	<b>Verace</b>
Denominazione	<b>Primitivo Puglia IGP</b>
Uve	<b>100% Primitivo</b>
Vigneti	<b>Vigneti selezionati in Puglia</b>
Vinificazione e maturazione	<b>Diraspa-pigiatura 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</b>
Alcol	<b>13,50% vol.</b>
Residuo zuccherino	<b>4,5 g/l</b>
Acidità totale	<b>5,60 g/l H2T</b>
Colore	<b>Rosso rubino carico e luminoso</b>
Profumo	<b>Piacevole e intenso con richiamo ai frutti rossi come prugna e marasca</b>
Sapore	<b>Armonico, giustamente tannico e lungo nel finale</b>
Abbinamento	<b>Ottimo con primi piatti, carni bianche e rosse, grigliate e formaggi di media stagionatura</b>
Temperatura di servizio	<b>16 °C</b>