



MARCHIO

VINO

Primitivo

DENOMINAZIONE

I.G.T.  
Indicazione Geografica Tipica

Puglia

REGIONE



UVA

Primitivo

COLORE



Rosso brillante e intenso

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE  
ALCOLICA

13,5%

RESIDUO  
ZUCCHERINO

1 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Aroma di ciliegia e lampone, con interessanti note di pepe e sentori di vaniglia

SAPORE

Intenso e persistente, con una struttura importante e di carattere corposo

ABBINAMENTI

Può accompagnare molti tipi di piatti, eccellente con pasta, pizza e qualsiasi piatto di carne

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

16 - 18 °C

CURIOSITA'

Come dice il nome (dal latino "Primitivus" che significa "il primo a maturare") tutte le fasi della maturazione del Primitivo si verificano presto, dalla fioritura alla colorazione, quindi è una delle prime uve che viene raccolta, cioè in agosto. Una singolare peculiarità è la produzione di "racemi", piccoli grappoli che crescono su rami secondari. I racemi maturano circa 20-30 giorni dopo la raccolta dei grappoli principali e questo significa che si possono ottenere due differenti vendemmie, una tra la fine di agosto e la prima metà di settembre, mentre la seconda tra la fine di settembre e la prima metà ottobre.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	100
BOTT/PALLET	600
PESO LORDO PALLET	821 KG