

Primitivo Puglia IGT - Barocco



Regione. Puglia



Uve. 100% Primitivo di Puglia, selezionate e raccolte a mano da vocati vigneti della Puglia, tra il Mare Adriatico ed il Mar Ionio.



Vinificazione. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni.



Note gustative. Rosso intenso con riflessi violacei. Bouquet pieno con sentore di frutti di bosco. Gusto secco, pieno, armonico. Vellutato e piacevole al palato.



Analisi. Alcol 13,5 % Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 8,5 g/l.



Gastronomia. Perfetto con piatti di pasta, pollo, agnello in umido, salami e con formaggi di media stagionatura. Da bersi entro 5 anni dalla vendemmia. Servire a 16-17 °C.



Bottiglia. "Sissi" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.).

