

CALECARA

PRIMITIVO PUGLIA I.G.P.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Primitivo
Denominazione:	Puglia IGP
Area di produzione:	Puglia, Italia
Potenziale:	4 anni
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	13,5% Vol.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: Fragrante con note di ciliegie e piccoli frutti rossi, come ribes e lamponi.

Gusto: Al palato è rotondo e avvolgente, con un finale fresco e tannini setosi.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a filetto, polpette al sugo, spezzatino e parmigiana.

VINIFICAZIONE:

Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e il pigiato viene fatto fermentare in acciaio inox a temperatura controllata di 22-24°C per 8 giorni. Preziosi rimontaggi giornalieri consentono di estrarre le caratteristiche tipiche del vitigno. Subito dopo si svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento dura 5 mesi.

