

mala vespa

PRIMITIVO PUGLIA
IGP



VITIGNI
Primitivo 100%



AREA DI PRODUZIONE
Puglia



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello di 40 anni



TERRENO
Argilloso a livello del mare



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di settembre



TECNICA DI VINIFICAZIONE
Lunga macerazione e fermentazione in tini di rovere a temperatura controllata



TECNICA DI AFFINAMENTO
In serbatoi in acciaio per 6 mesi, 12 mesi in barrique di rovere ad alta tostatura e in bottiglia



FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 75 cl



GRADAZIONE ALCOLICA
16% Vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Rosso rubino impenetrabile, l'olfatto è ampio e complesso, fruttato con sentori di mora. Confettura di ciliegia e note di tabacco dolce, leggera speziatura. Dotato di grande corpo al palato, morbido e ricco di tannini nobili, finali di cacao, caffè e vaniglia



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino da meditazione. Ottimo anche abbinato a secondi piatti di carne importanti o a formaggi stagionati a pasta dura serviti con miele o mostarda



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16 - 18 °C