



# Benvenuti in Puglia.

## PRIMA MANO



### **PUGLIA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Uve:** 100% Primitivo

**Zona di produzione delle uve:** proviene da vigneti di oltre settant'anni a Lizzano, quasi in riva al mare.

**Vinificazione:** fermentazione a caldo delle bucce e fermentazione a freddo del succo.

**Maturazione:** il vino riposa in vasche di cemento per 2 anni e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Note di degustazione:** Colore rosso intenso con brillantezza straordinaria. Al naso: petali di rosa, lamponi, mirtilli, pepe nero e profumo di bucato steso al sole, di albicocche secche, ciliegia maraschino, limone. Sapore concentrato ma non pesante, elegante, con piacevole morbidezza e un finale più che persistente.

**Abbinamenti gastronomici consigliati:** agnello al forno, stufati, cacciagione, piatti importanti, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 17-18°C

**Alcool:** 15%

*Mark Cecilio*