



Arrogantone

Puglia IGT Primitivo

Appassimento

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

UVAGGIO:

100% PRIMITIVO

GRADAZIONE ALCOLICA:

15,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dai soleggiati vigneti della Puglia nasce questo corposo Primitivo ottenuto dal tradizionale metodo di appassimento. Durante la fase di maturazione delle uve, i grappoli vengono sottoposti a un processo di "strozzatura" in pianta in maniera tale che si possa verificare un periodo di appassimento graduale. Una volta raggiunto il grado zuccherino adeguato si procede alla raccolta e alla vinificazione con fermentazione parziale del mosto: ciò garantisce il naturale residuo zuccherino e il giusto equilibrio tra acidità e morbidezza.

Il vino completa il suo affinamento in barriques per 8 mesi ed ulteriori 2 mesi in bottiglia

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: complesso con netti sentori di frutti rossi maturi come la prugna.

Gusto: molto corposo, caldo e dal lungo finale; piacevolmente dolce.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti di carne rossa, formaggi stagionati e pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490273063

www.agricoleselvi.it