



## 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](http://www.agricoleselvi.it)