

# PRIMITIVO

Puglia I.G.T.

Con ogni probabilità giunto in Puglia nel XVIII sec. dalla Dalmazia, il Primitivo deve il suo nome alla precocità di maturazione del suo frutto.

- **REGIONE DI PROVENIENZA:** Puglia
- **VITIGNO:** Primitivo
- **SESTO D'IMPIANTO:** mt. 2,20x1,00
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot bilaterale
- **TIPOLOGIA TERRENO:** Medio impasto
- **RESA PER ETTARO:** 90 q.li
- **RESA UVA IN VINO:** 60%
  
- **VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta da 15kg
  
- **VINIFICAZIONE:** Macerazione sulle bucce per 20 giorni
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** In acciaio inox a 25°C
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Totalmente svolta
- **MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** In bottiglia per un minimo di 4 mesi
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C
  
- **PROFILO SENSORIALE:** Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, il nostro Primitivo sprigiona intensi profumi di mora e ribes nero con un finale di spezie dolci; al gusto è morbido con un elegante tannicità.



# PRIMITIVO

Puglia I.G.T.

Coming from the 18th century to Puglia from Dalmatia, the Primitivo bares its name to the early ripening of his grapes.

- **REGION:** Puglia
- **GRAPE VARIETY:** Primitivo
- **PLANTING DENSITY:** 2.20x1.00m
- **GROWING SYSTEM:** Bilateral Guyot
- **SOIL COMPOSITION:** Medium textured
- **YIELD PER HECTARE:** 90 q.li
- **GRAPE YIELD:** 60%
  
- **HARVEST:** Handpicked in 15kg crates
  
- **VINIFICATION:** Maceration with skin for 20 days
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** In stainless steel at 25°C
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** Yes
- **AGEING:** In bottle for a minimum of 4 months
- **SERVICE TEMPERATURE:** 16-18°C
  
- **SENSORY PROFILE:** Deep ruby-red with violet reflections, featuring intense scents of blackberry and blackcurrant with a sweet spice finish and soft palate with an elegant tannicity.



**ARIANO**  
*Terra & Famiglia*