



LE CONTRADE LE CARRARE

Classificazione:

Primitivo Puglia IGP.

Uve: Primitivo in purezza.

Zona di produzione: vigneti selezionati nel territorio di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Sistema di allevamento: cordone speronato con un'intensità di 5.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: le uve, appena raccolte manualmente dai vigneti, vengono portate in cantina per l'attenta selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Ha inizio la fase di macerazione fermentativa in acciaio per 8/10 giorni a 25°. Successivamente il mosto viene pressato in modo soffice e, sempre in acciaio, avviene la fermentazione malolattica. L'affinamento continua in acciaio e bottiglia prima della commercializzazione.

Note organolettiche: colore rosso profondo e impenetrabile. L'intensità olfattiva lo caratterizza e ne svela il vitigno offrendo al naso un bouquet fruttato di prugna e ciliegie sotto spirito, marmellata di mirtili, note speziate e inconfondibili profumi di macchia mediterranea. Al palato è strutturato, caldo, giustamente tannico, morbido e ben modulato con profondità di sorso e buona bevibilità.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con carne alla griglia, pulled pork, abbacchio, costine con salsa bbq, brisket, lasagne al forno o un brasato.

Temperatura di servizio: 18 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 14% vol

Residuo zuccherino 8,10 g/l.

Acidità totale 5,6 g/l.

