

## Primitivo Puglia IGT - Barocco

---



**Regione.** Puglia.



**Uve.** 100% Primitivo di Puglia, selezionate e raccolte a mano da vocati vigneti della Puglia, tra il Mare Adriatico ed il Mar Ionio.



**Vinificazione.** Fermentazione a temperatura controllata e macerazione a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni.



**Note gustative.** Rosso intenso con riflessi violacei. Il bouquet è pieno ed etereo con sentori di frutta matura a bacca rossa, fichi secchi, spezie e vaniglia tostata. Gusto avvolgente, pieno, armonico e ben strutturato. Vellutato e piacevole al palato.



**Analisi.** Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 8,5 g/l.



**Gastronomia.** Perfetto con piatti di pasta, pollo, agnello in umido, salami e con formaggi di media stagionatura. Da bersi entro 5 anni dalla vendemmia. Servire a 16-17 °C.



**Bottiglia.** "Sophia" 750 ml (in cartoni da 6 bt); 1 L (in cartoni da 6 bt); 1,5 L (in cartoni da 6 bt); 2 L (in cartoni da 6 bt).

