



SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Nel calice si ammanta di un rosso vivace e brillante, vellutato al palato e che invita a tavola piatti succulenti come il prosciutto di Praga in crosta di pane, le polpettine alla panna, la selvaggina, salumi e formaggi stagionati

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13%
Zona di produzione: contrada Serri, Turi (BA), Puglia - Italia
Tipo di terreno: calcareo tipico della Murgia barese dei trulli
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: 1990
Vendemmia: nella prima decade di settembre
Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata seguita da fermentazione malolattica completamente svolta, al fine di conferire al vino un tocco più vellutato al palato ed una maggiore stabilità nel tempo
Affinamento: circa 6 mesi in acciaio e almeno 10 mesi in bottiglia
Produzione annuale: circa 130.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso vivido e brillante
Profumo: abbastanza intenso e persistente, fruttato in cui si riconoscono la ciliegia e l'amarena sotto spirito
Sapore: secco, morbido, abbastanza fresco e tannico, sapido, corposo e pieno
Abbinamento gastronomico: prosciutto cotto in crosta di pane, polpettine con salsa alla panna, salsiccia e patate, selvaggina, salumi e formaggi stagionati
Capacità di invecchiamento: correttamente conservato da 5 a 10 anni
Premi: vedi retro

Wraps the wine glass in a lively and bright red colour, velvety on the palate and is an accompaniment to succulent dishes such as bread encrusted Prague ham, meatballs in cream sauce, venison, cold cuts and matured cheeses

Variety: Primitivo 100%
Alcohol Content: 13%
Vineyards location: Serri district, Turi (BA), Apulia - Italy
Soil characteristics: limestone typical of the hills of Murgia
Training system: Espalier
Yields per plant: 1 - 4 Kg approx
Planting year: 1990
Harvest: first ten days of September
Vinification: at a controlled temperature, alcoholic fermentation is followed by full malolactic fermentation, in order to give the wine a velvety touch to the palate and greater stability over time
Ageing: 6 months in steel and at least 10 months in bottle
Annual production: about 130.000 bottles
Serving temperature: 18 - 20 ° C

TASTING NOTES

Colour: vivid and bright red
Bouquet: intense and persistent, fruity where you can recognize the cherry and sour cherry flavours beneath the alcohol
Palate: dry, soft, quite fresh and tannic, fruity, full-bodied and full
Food pairings: bread encrusted Prague ham, meatballs with cream sauce, sausage and potatoes, venison, cold cuts and matured cheeses
Cellaring: properly stored, from 5 to 10 years
Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I