

91/100 SU GUIDA

LucaMaroni



PEUCETICO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

È il vino di una lunga tradizione produttiva, capace di esprimere in pieno il fruttato e la freschezza del Primitivo. Versatile e ammaliante, deve il nome ai Peuceti, la popolazione autoctona pugliese insediata nella Provincia di Bari, già dedita alla viticoltura prima della colonizzazione Romana.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13,50%
Zona di produzione: contrada Marchione, sulla strada Turi-Castellana Grotte, Puglia.
Tipo di terreno: calcareo e argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: reimpiantata negli anni '90, laddove c'era già la vigna dai primi del 1900
Vendemmia: nella prima metà di settembre in vigne di proprietà aziendale e con uve raccolte a mano in cassette dopo un'attenta selezione dei grappoli
Vinificazione: con una tecnica innovativa che prevede da un lato la macerazione carbonica per circa 7-8 giorni, dall'altro la fermentazione malolattica svolta in botti di rovere di Slavonia da 100 hl
Affinamento: avviene nelle stesse botti di rovere di Slavonia per 6 mesi, cui fa seguito almeno 1 anno trascorso a riposare in bottiglia
Produzione annuale: circa 50.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, con riflessi arancioni
Profumo: vinoso, intenso e persistente, stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti, con particolare accenni alle drupacee scure
Sapore: morbido e armonioso, tendente al vellutato, con sentori propri del passaggio in legno
Abbinamento gastronomico: ideale abbinamento con carni alla brace, cacciagione e piatti speziati.
Capacità di invecchiamento: oltre i 10 anni a condizione che sia correttamente conservato

It is the wine of a long productive tradition, able to fully express the typical fruitiness and freshness of Primitivo. Versatile and charming, it is named after the Peuceti, the native Apulian population settled in Bari province, dedicated to viticulture since before the Roman colonization.

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 13.50%
Production area: contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia.
Soil type: chalky and clayey hills
Training system: espalier
Yield per plant: from approximately 1 to 4 kg
Planting year: replanted in the 90s, where there already was a vineyard since the early 1900's
Harvest: in the first half of September, family grapes handpicked in cases after an attentive bunches' selection
Vinification: with an innovative technique that involves carbonic maceration for about 7-8 days, followed by malolactic fermentation in 100 hl Slavonian oak barrels
Aging: in the same Slavonian oak barrels for 6 months, followed by at least 1 year in the bottle
Annual production: about 50,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20 °C

TASTING NOTES

Color: purplish red with orange shades
Nose: vinous, intense, and persistent, astonishing its rich fruitiness, mainly dark stone fruits
Palate: soft and harmonious, slightly velvety, with typical oaky flavors
Food pairing: perfect if paired with roasted meats, game, and spicy dishes
Cellaring: more than 10 years, if properly stored



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



PEUCETICO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Annata 2015
91/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia 2020

PREMI / AWARDS

Vintage 2015
91/100 in Luca Maroni's
Guide of the Best Italian Wines 2020



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I