



SINISCALCO PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA

Vitigno: Primitivo di Gioia del Colle 100%
Gradazione alcolica: 13%
Zona di produzione: contrada Serri, Turi (BA), Puglia - Italia
Tipo di terreno: calcarei della Murgia barese dei trulli
Sistema di allevamento: a spalliera
Resa per ettaro: circa 70-80 quintali
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 di praga in crosta di pane, polpettine alla panna, selvaggina, salumi e formaggi stagionati
Capacità di invecchiamento: correttamente conservato da 5 a 10 anni

Rebsorte:

Primitivo di Gioia del Colle 100%
Alkoholgehalt: 13%
Anbaugebiet: contrada Serri, Turi (BA), Apulien - Italien
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig, Bareser Trulli-Hügelland
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Hektar: ca. 70-80 Doppelzentner
Jahr der Anpflanzung: 1990
Ernte: erste Hälfte des Monats September
Weinherstellung: alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, anschließend komplett ausgeführte malolaktische Gärung, um dem Wein am Gaumen eine Samtnote und höhere zeitliche Stabilität zu verleihen
Verfeinerung: ca. 6 Monate in Stahltanks und mindestens 10 Monate in Flaschen
Jährliche Produktion: ca. 130.000 Flaschen
Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: lebhaftes und leuchtendes Rot
Duft: ziemlich intensiv und anhaltend, fruchtig, erinnert mit an Kirsche und eingelegte Sauerkirsche
Geschmack: trocken, weich, ziemlich frisch und tanninhaltig, würzig, körperreich und vollmundig
Gastronomische Empfehlungen: gekochter Schinken im Brotteig, Klößchen mit Sahnesoße, Würstchen und Kartoffeln, Wild, Wurst und reifer Käse
Alterungsfähigkeit: korrekt konserviert zwischen 5 und 10 Jahren



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I