

91/100 SU GUIDA

Luca Maroni



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 dedicata alla viticoltura prima della colonizzazione Romana.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13,50%
Zona di produzione: Nord salento
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
Produzione annuale: circa 50.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

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

Peucetico ist der Wein einer langen Weinbautradition, fähig die Fruchtigkeit und Frische der Primitivo-Rebe voll ausdrücken. Vielseitig und betörend, verdankt er seinen Namen den Peuceti, der autochthonen puliesischen Bevölkerung der Provinz Bari, welche sich bereits vor der Römischen Kolonisation dem Weinbau widmeten.

Rebsorte: 100% Primitivo
Alkoholgehalt: 13,50%
Anbaugebiet: Contrada Serri, Turi (BA) – Apulien, Italien
Bodenbeschaffenheit: kalkig und lehmig, leichte Anhöhen
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Pflanze: ca. 1 bis 4 kg
Jahr der Anpflanzung: Neuanpflanzung in den 90er Jahren, auf den historischen Rebflächen, bereits genutzt seit Beginn des 20. Jahrhunderts
Weinlese: erste Septemberhälfte, Trauben aus eigener Produktion, von Hand geerntet und streng verlesen
Weinbereitung: Durch eine innovative Technik, die einerseits eine Kohlensäuremaischung für etwa 7 bis 8 Tage vorsieht, andererseits malolaktische Gärung, die in 100 hl Fässern aus slawonischer Eiche erfolgt.
Jährliche Produktion: ca. 50.000 Flaschen
Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: Violett-Rot mit orangenen Reflexen
Bukett: weinig, intensiv und anhaltend, überrascht sofort durch seine Fruchtigkeit, mit besonderen Nuancen dunkler Steinfrüchte
Geschmack: weich und ausgewogen, samtige Tendenz, mit Hinweisen auf den Ausbau im Holzfass
Kulinärische Empfehlungen: ideale Begleitung von gegrilltem Fleisch, Wild und pikanten Gerichten
Alterungsfähigkeit: bei korrekter Lagerung über 10 Jahre



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/AUSZEICHNUNGEN

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



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I