

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: 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
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

C'est le vin d'une longue tradition de production, capable d'exprimer pleinement le côté fruité et la fraîcheur du Primitivo. Polyvalent et enchanteur, il doit son nom aux Peuceti, la population indigène des Pouilles installée dans la région dans la province de Bari, déjà consacré à la viticulture avant la colonisation romaine.

Cépage: Primitivo 100%.
Teneur en alcool: 13,50%.
Zone de production: Puglia.
Type de sol: calcaire et argileux sur les coteaux
Type de plantation: espalier
Rendement: de 1 à 4 Kg. par plante environ
Année de plantation: replanté dans les années 90, où il y avait déjà un vignoble depuis le début de l'année 1900.
Vendanges: dans la première moitié de septembre dans les vignobles de propriété et avec des raisins récoltés à la main dans des caisses après une sélection minutieuse des grappes.
Vinification: avec une technique innovante qui prévoit d'une part la macération carbonique pendant environ 7-8 jours, d'autre part la fermentation malolactique effectuée dans des fûts de chêne de Slavonie d'environ 1.500 litre ensuite dans le même chêne pendant 6 mois, suivi d'au moins 1 an de repos en bouteille
Production annuelle: environ 50 000 bouteilles
Température de service: 18 – 20° C

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: rouge violacé avec des reflets orange
Bouquet: vineux, intense et persistant, il étonne immédiatement pour la richesse de ses fruits, avec des conseils particuliers fruits à noyau foncé
En bouche: doux et harmonieux, tendant vers le velouté, avec des agréables notes de vieillissement cédé par le bois.
Accord mets-vins: idéal avec les viandes grillées, le gibier et les plats épicés.
Capacité de garde: plus de 10 ans s'il est correctement conservé.



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/RÉCOMPENSES

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



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I