

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 dedita 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
Vendemmia: fine agosto, settembre
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: Apulien
Bodenbeschaffenheit: kalkig und lehmig, leichte Anhöhen
Erziehungssystem: Spalier
Weinlese: Ende August, September
Serviertemperatur: 18°-20° C
Allergene: Enthält Sulfite

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: Violett-Rot mit orangenen Reflexen
Bukett: wenig, 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
Kulinarische 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