



NERONEIMPORTS

Terre
carsiche
1939

EST. 1939

PRIMITIVO IGT PUGLIA



Vitigni: Primitivo

Zona Viticola: Murgia barese

Altitudine: 300/350 mt

Tipo di suolo: Carsico

Sistema di allevamento: Spalliera

Resa uva q.li/ha: 100 q.li

Epoca della vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 15 - 20 giorni

Gradazione alcolica: 14% vol.

Colore: Rosso intenso

Profumo: Bouquet intenso, pieno e fragrante

Sapore: Gusto armonico e corposo

Abbinamenti: Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi

Temperatura di servizio: 18°/20° C

Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Primitivo

Vineyard location: Murgia barese

Altitude: 300/350 mt

Soil: Karstic

Training system: Espalier

Grape yield Kg/ha: 100 q.li

Harvest: Early - September

Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature

Fermentation period: 15 - 20 days

Alcohol content: 14% vol.

Colour: Deep red

Smell: Intense, full and fragrant bouquet

Taste: Harmonious and full - bodied

Food Pairing: Excellent with roasted meat, cheese and salami

Serving Temperature: 18°/20° C

Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939

PRIMITIVO