

SIR MAIALE

Italian Wines

PRIMITIVO Puglia IGP

PRESENTAZIONE

Primitivo Puglia IGP da uve 100% Primitivo, vinificato con macerazione prolungata sulle bucce per massimizzare estrazione e definizione aromatica, seguito da fermentazione a temperatura controllata e svolgimento della malolattica in acciaio, quindi affinato in tonneau per favorire integrazione e finezza.

Nel calice si presenta di un rosso rubino intenso con sfumature tendenti al vermiglio. Il profilo olfattivo è ricco e seducente, con una marcata impronta fruttata di prugna matura e confettura, arricchita da note speziate dolci e tocchi floreali delicati, mentre lievi richiami vegetali contribuiscono alla complessità senza appesantire il quadro.

Al palato è ampio e avvolgente, caratterizzato da una rotondità pronunciata e da una dolcezza ben percepibile, sostenuta da una trama tannica morbida e ben integrata; l'acidità, equilibrata, dona dinamismo e sostiene la beva, mentre la componente alcolica, importante ma armonica, contribuisce alla struttura senza risultare eccessiva.

Il finale è persistente, caldo e coerente, con ritorni fruttati e speziati, in uno stile che privilegia eleganza e scorrevolezza rispetto alla concentrazione estrema.



UVAGGIO

➤ 100% Primitivo

TERRITORIO

Una terra luminosa e solare, modellata dalla vicinanza del mare e dai venti caldi che attraversano la Puglia, dove suoli spesso calcarei e ricchi di ferro riflettono la luce e trattengono calore, favorendo maturazioni complete e ricche; la costante ventilazione marina preserva integrità aromatica e sanità delle uve, mentre la luce intensa esalta la concentrazione, dando origine a vini generosi ma sempre bilanciati da una sorprendente freschezza.

FERMENTAZIONE

Fermentazione a cappello sommerso per 15 giorni con numerosi rimontaggi.

AFFINAMENTO

Affinato in parte in tonneau.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane

PRIMITIVO

Puglia IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino intenso con sfumature tendenti al vermiglio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Perfetto con carni alla brace, arrostiti, piatti della tradizione pugliese e formaggi stagionati; interessante anche con preparazioni leggermente speziate.

ANALISI

ACIDITA': 5,75 gr/lt

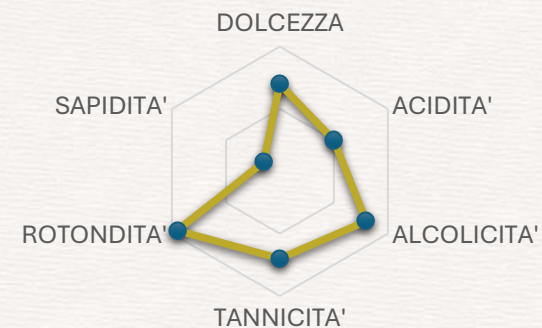
PH : 3,55

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,80 gr./lt.

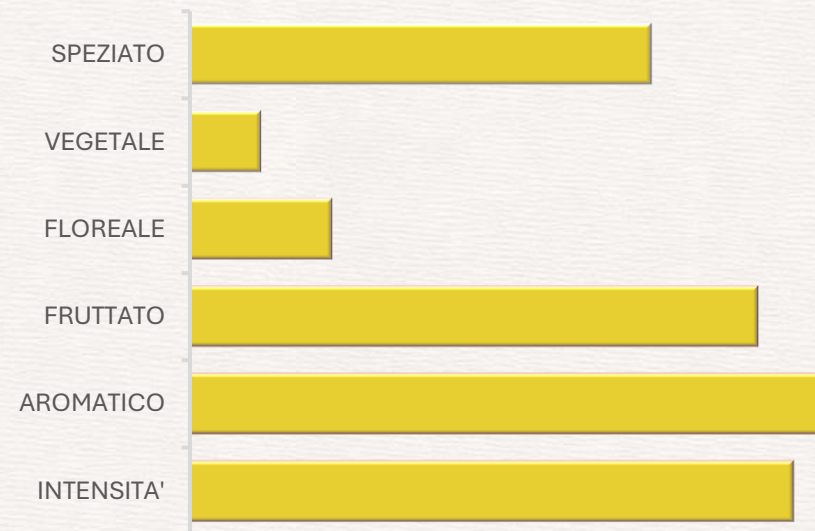
GRADAZIONE ALCOOLICA : 15% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



PRIMITIVO

Puglia IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Bordolese Decò Medium) - 1650 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 30,5 x 26 cm - altezza 18 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,35 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 180 cm

PESO LORDO DEL PALLET

950 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521593

CODICE EAN SCATOLA

8034125521692



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

✓ 2025 - 94 points

ASIA WINE TROPHY

✓ 2025 - GOLD MEDAL

BERLIN WINE TROPHY

✓ 2025 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2025 - GOLD MEDAL