

HROZNO
Primitivo.

HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Príbeh vína Primitivo IGP sa stráca v hmle času; pravdepodobne ho priviezli do Apúlie z ich pôvodného Balkánu Ilyrijčania, ktorí sa venovali pestovaniu viniča a Féničania ho v Stredozemnom mori začali uvádzať na trh. Dnes Primitivo spolu s Negroamaro predstavuje najznámejšie a najvyhľadávanejšie vína zo Salenta. Nízky priemerný výnos na hektár garantuje veľmi vysokú kvalitu.

Úroda je skorá a zber sa vykonáva ručne, hrozno sa potom maceruje v horizontálne rotujúcich tankoch. Víno zreje 6 mesiacov vo francúzskych dubových barikoch a nakoniec dozrieva vo fľaši.

DEGUSTÁCIA

Intenzívna rubínovo červená farba so šarlátovými odrazmi; harmonická a mierne korenistá aróma s tónmi zrelého červeného ovocia. Príchut' je elegantná a mäkká s nízkou kyslosťou a veľmi príjemnými zrelymi tanínmi.

PÁROVANIE S JEDLOM

Je výborné s cestovínami a rizotom, hodí sa k čerstvým syrom a červenému mäsu.

OBSAH ALKOHOLU 13,5%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 16/18°C

UVE

Primitivo.

NOTE STORICHE E TECNICHE

La storia del Primitivo IGP si perde nella notte dei tempi. Giunto in Puglia probabilmente per mano degli Illiri, la popolazione balcanica dedita alla coltivazione della vite, iniziò ad essere commercializzato nel Mediterraneo dai Fenici. Oggi rappresenta, insieme al Negroamaro, la varietà più famosa e richiesta tra i vini del Salento, sinonimo di qualità e di tradizione legata al sesto d'impianto tipico, dal nome "Alberello Pugliese". Esso comporta una resa media per ettaro molto bassa, ma di qualità altissima.

La vendemmia, precoce, avviene a mano. Le uve vengono poi macerate in vinificatori orizzontali rotativi ed il vino ottenuto invecchiato per 6 mesi in barriques di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi cardinalizi, al naso si presenta armonico, con note di frutta rossa matura e leggermente speziato. Sapore elegante e vellutato, acidità leggera e tannini molto piacevoli.

ABBINAMENTI CIBO/VINO

Primi piatti di terra, taglieri con formaggi freschi e carni rosse in genere.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

GRAPES

Primitivo.

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

The story of Primitivo IGP is lost in the mists of time; it was probably brought to Puglia by the Ilyrians from their native Balkans who were dedicated to the production of vines and then traded around the Mediterranean by the Phoenicians. Today Primitivo, along with the Negroamaro represents the most famous and most sought after of the wines of Salento; synonymous with quality and tradition along with the traditional method of vine training, the Alberello Pugliese bush vines. This system gives a very low yield per Hectare but also produces grapes of very good quality.

The harvest is early and done by hand, the grapes are then macerated in horizontal rotating vats before the wine is aged in french oak barriques for 6 months and then finally matured in bottle.

TASTING NOTES

An intense ruby red colour with scarlet reflections; harmonious on the nose with notes of ripe red fruits and lightly spicy. In the mouth it is elegant and soft with low acidity and very ripe tannins.

FOOD/WINE PAIRINGS

Pasta and rice dishes, fresh cheese platters and red meats.

ALCOHOL CONTENT 13,5%

SERVING TEMPERATURE 16/18°C



DON COSIMO

PRIMITIVO SALENTO IGP

