

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
PRIMITIVO



**Tipo di suolo:** calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso. | **Zona di produzione:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Sistema di allevamento:** cordone speronato. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 90 quintali. | **Viticultura:** coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni. | **Raccolta:** manuale. | **Vinificazione:** l'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, fermenta a contatto con le bucce per circa 7-10 giorni. | **Fermentazione malolattica:** sì. | **Affinamento:** 3 mesi in botti di rovere con le proprie fecce. | **Colore:** rosso rubino. | **Abbinamenti:** primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate al tegame con patate e formaggi stagionati.

***Soil:** medium textured limestone. Mostly clayey content. | **Production area:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Training system:** spurred cordon. | **Strains density per hectare:** 4500. | **Yield per hectare:** 90 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality. | **Harvest:** manual. | **Vinification:** once the grapes arrive at the winery they are destemmed and crushed, fermented in contact with skins for about 7-10 days. | **Malolactic fermentation:** yes. | **Ageing:** 3 months in oak barrels. | **Color:** ruby red. | **Serving suggestions:** pasta sauces dishes, grilled meat with potatoes and aged cheeses.*



Vitigno | Grape Variety:  
Primitivo 100%.



Alcool | Alcohol:  
14%.



Temperatura di servizio | Serving  
temperature: 16-18°C.