

PRIMITIVO IGT PUGLIA

普里米蒂沃普利亚 地区餐酒



在历史与传说之间

普里米蒂沃 (PRIMITIVO) 的起源尚不确定，但据说这种葡萄来自达尔马提亚，它在2000多年以前由古伊利里亚人带到普利亚大区。它的名字肯定起源于葡萄的早熟。1700年，焦亚—德尔科莱 (GIOIA DEL COLLE) 的牧师 DON FRANCESCO FILIPPI INDELICATI 注意到早在八月中旬一种红葡萄就比其他葡萄早熟许多。这种葡萄被当地方言称为“ZAGARESE”，但由于其早熟被重新命名为“普里米蒂沃” (PRIMITIVO)，来自拉丁语“PRIMATIVUS”。

葡萄：100%普里米蒂沃。

源自：巴里的MURGLIA。

酿制和沉淀：在不锈钢料仓中浸渍，并控制发酵温度。不锈钢使用6/10个月；木桶和，在瓶中放置两个月。

颜色：普里米蒂沃纯度高，在那里我们可以发现这古老和高贵的普利亚葡萄的主要特征。石榴石色，带有红宝石反射。

香气：散发着水果果酱的香气，口感饱满和柔软。

食物搭配：普里米蒂沃可以和烧烤，烤肉，炖肉，野味，腌制肉和以肉类为主的第一道菜很好地搭配。与浓汤和陈年奶酪搭配也很完美。

味道：口感饱满而柔软，随着花香走向干燥。

酒精度：14,5%。