

Primitivo
IGT PUGLIA ROSSO
Cantina TEANUM – San Severo (FG)

Το Primitivo θεωρείται σαν το παλαιότερο κόκκινο σταφύλι της Ν. Ιταλίας, αφού η ιστορία το συνδέει με την αποίκηση των Ελλήνων (Ιλλυρία – Ήπειρος) τον 8ο πχ αιώνα. Το κρασί που παράγεται από το ομώνυμο σταφύλι σε υψόμετρο 150μ από την θάλασσα υφίσταται ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια για 20 μήνες και δύναται να παλαιώσει επιπλέον για περισσότερα από 15 χρόνια.



<u>Χρώμα:</u>	Έντονο κόκκινο ρουμπινί.
<u>Άρωμα:</u>	Έλαφρό χαρακτηριστικό με μπαχαρικές νημέρες.
<u>Γεύση:</u>	Ευχάριστη, γεμάτη και αρμονική με βελούδινο τελείωμα.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	15% Vol.
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	18° C.
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Ανοικτός κάλυκας ή ballon.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Δυνατός φίλος των κόκκινων κρεάτων και του κυνηγιού. Τα πολύ ώριμα τυριά το δένουν ιδιαίτερα.

Η Οίνωδία του Sommelier