



Botter significa vini dal 1928. Una vasta gamma di prodotti, molti dei quali realizzati con uve provenienti da vitigni autoctoni per sottolineare il nostro approccio multiterritoriale che abbraccia tutta l'Italia, dal Nord al Sud. Dai vini del Veneto a quelli della Sicilia e della Puglia, la nostra selezione traccia una mappa della cultura enologica italiana e del gusto che rivela una passione condivisa

## PRIMITIVO PUGLIA IGT ORGANIC WINE



Uve:	Primitivo
Denominazione:	PUGLIA IGT
Area di produzione:	Puglia
Clima:	Caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.
Vendemmia:	Seconda metà di Agosto
Bevibilità:	4 anni
Formati:	750 ml
Temp. di servizio:	18/20 °C
Alcol:	14 % Vol



Colore rosso intenso



Fruttato, con note di prugna e marmellata di ciliegie e tabacco; speziato con retrogusto di cacao, caffè e vaniglia



Questo vino ha una struttura molto solida a causa dell'elevato equilibrio tra tannini morbidi e acidità.



Ottimo abbinato ad arrostiti e carni grigliate. Ideale anche per piatti di selvaggina e formaggi maturi.

**VINIFICAZIONE:** la vinificazione viene effettuata con il tradizionale sistema a «tappo sommerso», accuratamente controllato per estrarre tannini delicati e caratteristiche varietali della frutta. Durante la fase di maturazione in vasche di acciaio inox, in legno e in bottiglia, questi si evolvono per raggiungere i massimi livelli possibili. La macerazione dura 12-15 giorni a temperature controllate non superiori ai 25 °C.

