



PRIMITIVO PUGLIA IGT, ORGANIC WINE

Era, un linea di vini biologici mono varietali con uve provenienti vitigni autoctoni a sottolineare l'approccio multi territoriale che abbraccia tutta l'Italia.

ISPIRAZIONE

La natura, complessa e perfetta nella sua semplicità.



TARGET DI RIFERIMENTO

Consumatori consapevoli che bere sano significa stare bene. Anche l'aspetto etico è importante: il sistema di produzione dei vini biologici garantisce un maggiore rispetto per l'ambiente.



BRAND

ERA, come da definizione, è un periodo storico segnato da eventi importanti; per noi è stata la prima tappa della presa di coscienza e consapevolezza del meraviglioso ambiente in cui viviamo e il forte desiderio di proteggerlo e preservarlo per le generazioni future.



DESIGN

Fresco, immediato con semplici ed intuitivi rimandi alla natura in un'etichetta avvolgente, proprio come questo vino.



STILE DEL VINO

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



REGIONE PUGLIA

Il clima è 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.





PRIMITIVO PUGLIA IGT ORGANIC WINE



Primitivo



Argilloso,
calcareo



18/20 °C



VINIFICAZIONE:

La prima parte delle uve viene raccolta, diraspata e vinificata con 7/8 giorni di macerazione per estrarne colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 25/27 ° C. La seconda parte delle uve viene lasciata sui vigneti per circa 10 giorni in modo da avere una vendemmia tardiva; queste uve seguono la tradizionale vinificazione in rosso. Il vino ottenuto dalla prima parte dell'uva effettua una seconda fermentazione sulle vinacce delle seconde uve raccolte.



13% vol
750 ml



Colore rosso intenso tendente all'ambra con l'invecchiamento



In gioventù ha aromi freschi e varietali che diventano più complessi con il tempo



In bocca si sentono more, ciliegie e frutti maturi. Una struttura molto interessante è ottenuta grazie al buon equilibrio tra tannini e acidità



Si abbina bene con formaggi stagionati a pasta dura, maiale arrosto, bistecche di manzo e tutti i piatti di selvaggina