



## 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