

LE CARRARE

Linea Le Contrade

**Classificazione:**

Primitivo Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Primitivo in purezza.

Zona di produzione: Vigneti selezionati nel territorio di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Sistema di allevamento: Cordone speronato con un'intensità di 5.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre.

Vinificazione: Le uve, appena raccolte manualmente dai vigneti, vengono portate in cantina per l'attenta selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Ha inizio la fase di macerazione fermentativa in acciaio per 8/10 giorni a 25 °C. Successivamente il mosto viene pressato in modo soffice e, sempre in acciaio, avviene la fermentazione malolattica. L'affinamento continua in acciaio e in bottiglia prima della commercializzazione.

Note organolettiche: Colore rosso profondo e impenetrabile. L'intensità olfattiva lo caratterizza e ne svela il vitigno offrendo al naso un bouquet fruttato di prugna e ciliegie sotto spirito, marmellata di mirtilli, note speziate e inconfondibili profumi di macchia mediterranea. Al palato è strutturato, caldo, giustamente tannico, morbido e ben modulato con profondità di sorso e buona bevibilità.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con carne alla griglia, pulled pork, abbacchio, costine con salsa bbq, brisket, lasagne al forno, brasato.

Temperatura di servizio: 18 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 14% vol

Residuo zuccherino 8,10 g/L

Acidità totale 5,60 g/L