
PRIMITIVO PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Villa Altea

PRIMITIVO PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO

100% Primitivo

CARATTERISTICA DEL SUOLO

Franco argillosi o franco sabbiosi con un giusto approfondimento radicale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello basso pugliese

RESA DI UVA PER ETTARO

180 q/ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

IN VIGNA

Le uve raccolte a mano nelle cassette

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice degli acini con fermentazione e macerazione a contatto con le bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia

COLORE

Colore rosso intenso, con sfumature tendenti al granato

PROFUMO

Ampio, complesso, con sentore di prugna

SAPORE

Vellutato, caratteristico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, ragù e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

DATI ANALITICI

Alcool 13% vol.

Acidità totale 5,50 g/l

Residuo zuccherino 6,50 g/l

CURIOSITÀ

Durante tutti i processi di vinificazione in cantina non vengono utilizzati prodotti di origine animale né alcun tipo di coadiuvante. È presente una bassa concentrazione di solfiti.

L'azienda promuove processi sostenibili a sostegno e tutela della biodiversità

VARIETAL

100% Primitivo

SOIL CHARACTERISTICS

Clay loam or sandy loam with a proper radical deepening

VINE TRAINING SYSTEM

Goblet

YIELD PER HECTARE

180 q/ha

HARVEST SEASON

First decade of September

AT THE VINEYARD

The grapes handpicked in cases

WINEMAKING

Destemming and soft pressing of the grapes with fermentation and maceration on the skins in stainless steel at a controlled temperature. Refinement in the bottle

COLOR

Intense red color, with garnet shades

PERFUME

Wide, Structured with plum notes

TASTE

Velvet, characteristic

FOOD PAIRINGS

Roast meats, meat sauces and mature cheese

SERVING TEMPERATURE

16-18 °C

ANALYTICAL DATA

Alcohol 13% vol.

Total acidity 5,50 g/l

Residual sugar 6,50 g/l

CRAFT

Throughout the entire winemaking process no animal-derivatives are used as well as any type of co-adjutant. The wine contains low levels of sulfites.

The company promotes sustainable methods in order to protect and develop biodiversity



Villa Altea is a brand of DiamondGroup Holding
via M. Ilo L. di Bernardo 9 - 25030 Coccaglio (BS) Italia
www.diamondgroup.wine