

# **DEDICATO**A FRANCO E LUCIA

## Murgia ROSSO I.G.P. Indicazione Geografica <u>Protetta</u>



Il Primitivo è una delle uve più antiche e nobili della Puglia. Introdotto nella nostra zona nei primi anni del 1800 dai monaci benedettini e originario, con tutta probabilità, della Croazia. Viene coltivato esclusivamente ad alberello con una resa per ettaro naturalmente bassa.

Il Dedicato è la perfetta espressione del Primitivo coltivato in altura sulle nostre dolci colline murgiane dove la combinazione di un microclima unico, di un sottosuolo calcareo e di vigneti posti a non meno di 350 metri sul livello del mare, conferiscono a questo vino una personalità unica.

Perfetto l'equilibrio tra struttura alcolica, sostenuta ma mai eccessiva, acidità, garantita dall'altitudine e tannini morbidi ed integrati con quelli delle barriques in rovere francese dove viene affinato per 12 mesi. Un vino elegante e soprendente.

### **SCHEDA TECNICA**

- Vitigni: Primitivo 100%
- Denominazione: Murgia Rosso I.G.P.
- Resa di uva per ettaro: 65 q.
- Fermentazione: Con macerazione a contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 26° 28°C.
- Fermentazione Malolattica: Totalmente svolta
- Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese allier tostatura media e tre mesi in bottiglia

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Brillante, di colore rosso rubino intenso con unghia viola
- Olfatto: Frutti: ciliegia, amarena e gelso rosso
- Spezie: vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco
- Gusto: Morbido, awolgente e di media tannicità

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, formaggi semistagionati, carni d'agnello alla brace, cacciagione





