



**BOTROMAGNO**  
VIGNETI & CANTINE

# PRIMITIVO

MURGIA ROSSO I.G.P.  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il Primitivo è una delle uve più antiche e nobili della Puglia. Introdotto in zona nei primi anni del 1800 dai monaci benedettini, importato probabilmente dalla Croazia. Viene coltivato esclusivamente ad alberello con una resa per ettaro naturalmente bassa. In virtù della esposizione e dell'altitudine (500 m s.l.m.) dei vigneti risulta avere una personalità distinta rispetto agli altri primitivi pugliesi, meno potente nella struttura alcolica, che rimane comunque sostenuta, è più elegante e fragrante rispetto agli altri vini conterranei prodotti con la medesima uva.

## 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: in acciaio a temperatura controllata per 10 mesi - in bottiglia per 3 mesi.

## 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: Rotondo, avvolgente di lievissima tannicità.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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



[www.botromagno.it](http://www.botromagno.it)



[www.botromagnovini.it](http://www.botromagnovini.it)

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata  
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy  
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - [info@botromagno.it](mailto:info@botromagno.it)