



DOLINE

PRIMITIVO

Primitivo IGP Puglia



Doline Primitivo è vino rosso che parla un linguaggio moderno. Medio corpo, snello, frutto maturo, alcol non eccessivo. Primitivo che fa solo acciaio, un rosso informale pensato per momenti di consumo informali.

VENDEMMIA Grappoli raccolti a mano, diraspatura, pigiatura soffice entro 8 ore dalla vendemmia. Uve provenienti dal vigneto in C.da Santa Sofia. Prima decade di Settembre.

FERMENTAZIONE Circa 8 - 10 giorni, a contatto con le proprie bucce.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Sì

AFFINAMENTO Prima dell'affinamento in cisterne di acciaio per circa 12-14 mesi, il prodotto viene svinato. Il vino prima dell'imbottigliamento viene filtrato, segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi prima della messa sul mercato.

SOLFITI ~ 55 - 60 mg/L.

POTENZIALE EVOLUTIVO 3 - 5 anni

Note di degustazione

Colore rosso rubino luminoso e abbastanza intenso. Al naso si percepiscono immediatamente sentori di frutta matura, piccoli frutti rossi, more e lampone. La parte speziata è leggermente accennata, ma perfettamente percepibile. Palato fresco, immediato e minerale. Le sensazioni fruttate tornano, il tannino è ben integrato e per nulla aggressivo. Il finale chiude con una piacevole sensazione speziata.

Abbinamenti

Primitivo che mantiene caratteri incredibilmente freschi, con note fruttate e piacevole freschezza. Un vino che accompagna alla grande anche il momento dell'aperitivo.

ABBINAMENTO TECNICO Tagliere di salumi e formaggi a media stagionatura.

ABBINAMENTO DEL CUORE Salsiccia a punta di coltello cotta la forno.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Hamburger di Black Angus, rucola, scamorza affumicata e salsa BBQ.

“IMMEDIATEZZA, NON BANALITÀ. LESS IS MORE.”



DOLINE

PRIMITIVO

Primitivo IGP Puglia



Doline Primitivo is a red wine that speaks a modern language. A medium-bodied, straight wine with notes of ripe red fruit and a medium alcohol content. Primitivo wine ages only in steel tanks, an informal wine suitable for informal moments.

HARVEST	Hand-picked grapes, destemming, lightly pressed within 12 hours of harvest. The grapes come from Santa Sofia vineyard. Harvest period first half of September.
FERMENTATION	About 8-10 days, in contact with its skins, seeds and stalks.
MALOLACTIC FERMENTATION	Yes
AGING	Before aging the liquid part is separated from the solid part. Therefore only the liquid part matures for 12-14 months in steel tanks. The wine is filtered before bottling. The wine is ready for sale only after another 3 months of rest in the bottle.
SULFITES	~ 55 - 60 mg/L.
AGING POTENTIAL	3 - 5 years

Note di degustazione

Very intense and bright ruby red color. The nose is characterized by ripe fruit, small red fruits, blackberry and raspberry. There are also light hints of perfectly balanced spices. On the palate the wine is straight, fresh and mineral. The fruit notes come back, there are also good tannins that are not too aggressive. The finish is quite persistent and marked by hints of spice.

Abbinamenti

A Primitivo wine that maintains an excellent freshness, there are fruity notes and a pleasant minerality. A wine that can be served during an aperitif.

TECHNICAL PAIRING Selection of salami and mid-aging cheeses.

"HEART PAIRING" Handmade sausage baked in the oven.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Black Angus burger with rocket, smoked scamorza cheese and bbq sauce.

"IMMEDIACY, NOT BANALITY. LESS IS MORE."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
DOLINE - PRIMITIVO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASSTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE				