



SYMBOL

Primitivo IGP Puglia



Symbol è la nostra massima interpretazione di Primitivo. Un vino per sua natura fruttato, morbido e strutturato, caratteristiche che abbiamo deciso di mantenere, arricchendolo però di eleganza e freschezza. Una bottiglia che trova nel bilanciamento di potenza ed eleganza la sua caratterista più sorprendente.

VENDEMMIA	Grappoli raccolti a mano. Selezioni di grappoli leggermente surmaturi da una particella specifica del vigneto di primitivo, in c.da Santa Sofia., viti di circa 50 anni. Diraspatura, pigiatura soffice entro 4 ore dalla vendemmia.
FERMENTAZIONE	Circa 8 - 10 giorni, a contatto con le proprie bucce.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Si
AFFINAMENTO	Affinamento separato, 50% della massa per 12 mesi in cisterne di acciaio a contatto con le proprie fecce fini, l'altro 50% per 12 mesi in botte grande. Al momento dell'imbottigliamento le masse vengono assemblate e seguono ulteriori 12 mesi circa di affinamento in bottiglia.
SOLFITI	~ 50 - 55 mg/l.
POTENZIALE EVOLUTIVO	7 - 10 anni

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso ed impenetrabile.

Il naso è intenso e pieno, le sensazioni di frutta sono subito percepibili, amarena sotto spirito, more e ribes. I sentori floreali fanno da cornice a richiami speziati molto eleganti, pepe nero, liquirizia, cannella. Palato incredibilmente allineato al naso, la sequenza delle sensazioni percepite nel calice si ripete in bocca. La struttura è importante, il tannino è molto ben integrato, il sorso è agevolato da una buona freschezza e mineralità, caratteristiche che rendono il finale estremamente piacevole ed elegante.

Abbinamenti

Symbol è un vino allo stesso tempo potente ed elegante, carico e leggiadro, netto ed emozionante.

ABBINAMENTO TECNICO Filetto al pepe verde.

ABBINAMENTO DEL CUORE Costatine di pecora alla brace.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Asado argentino.

"LA NOSTRA MASSIMA ESPRESSIONE DI PRIMITIVO ."



SYMBOL

Primitivo IGP Puglia



Symbol is our highest expression of Primitivo grapes. A naturally fruity, soft, and well-structured variety, all characteristics that we have decided to preserve, but adding elegance and freshness. A bottle whose main quality is the perfect balance between power and elegance.

HARVEST	Hand-picked grapes. The ripest grapes are selected from a particular part of our Primitivo vineyard, located in the Santa Sofia district, a vineyard with 50-year-old vines.
FERMENTATION	About 8 - 10 days, in contact with its skins.
MALOLACTIC FERMENTATION	Yes
AGING	The wine is divided into two parts and ages in two different ways, 50% ages for 12 months in steel tanks in contact with its fine lees, another 50% for 12 months in large oak barrels. The wines are assembled at the time of bottling and the bottles rest for another 12 months in the cellar.
SULFITES	~ 50 - 55 mg/L
AGING POTENTIAL	6 - 8 years

Tasting Notes

Intense and deep ruby red color. The nose is intense and full, with immediately perceptible sensations of fruit, black cherry, blackberry, and currant. The floral sensations are the setting for extremely elegant spicy hints, black pepper, licorice, and cinnamon. On the palate the wine follows the nose, in fact, the aromatic notes return to the mouth in the same order. The wine has a good structure with well-integrated tannins, and the sip is fresh and mineral, characteristics that make the finish very pleasant and elegant.

Food Pairing

Symbol is a powerful and elegant wine at the same time, full-bodied but also graceful, straightforward, and emotional.

TECHNICAL PAIRING Fillet steak with green pepper.

"HEART PAIRING" Grilled lamb ribs.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Asado argentino.

"OUR HIGHEST EXPRESSION OF PRIMITIVO."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
SYMBOL	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	POLILAMINATO-ALLUMINIO	C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				