



NEPRICA PRIMITIVO

Classificazione

Primitivo I.G.T. Puglia

Annata

2023

Uvaggio

Primitivo

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state diraspate, pigiate e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, decorsa in 8-10 giorni a una temperatura controllata di circa 26 °C. La fermentazione malolattica è terminata entro l'inizio dell'inverno. È poi seguito un periodo di ulteriore affinamento in acciaio per circa 8 mesi.

Gradazione alcolica

14,5% Vol.

Dati storici

In Puglia la viticoltura è storia e al tempo stesso innovazione. Tormaresca è l'espressione di queste due anime. Carattere, personalità e potenziale qualitativo sono le caratteristiche che il territorio pugliese trasmette alle varietà, indigene e non, che vi sono coltivate. È per questo che sono iniziati nel 1998 gli investimenti in Puglia della famiglia Antinori che ha ritenuto questa regione tra le più promettenti in Italia per la produzione di vini di qualità, dotati di forte identità territoriale.

Note degustative

NePriCa Primitivo si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso prevalgono le note di frutta rossa come di amarena, lampone e frutti di bosco unite a delicate sensazioni floreali di violetta e rosa. Al palato è morbido, sostenuto da una buona freschezza e sapidità, seguito da un piacevole retrogusto fruttato.