



Classic Collection

Primitus Vino Rosso



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
16° - 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
13,5%

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0,75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Colline moreniche dell'entroterra gardesano.

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice ghiaiosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Varietà a bacca rossa.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Raccolta manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE | Le uve, dopo la pigiadiraspatura, vengono lasciate in macerazione per un periodo abbastanza lungo, con frequenti rimontaggi, per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici. Dopo i travasi il vino viene lasciato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Rosso rubino intenso. Profumi intensi e netti di peperone, pepe, mirtillo, ribes, lamponi con finale di note erbacee e speziate. Al palato si presenta caldo con un tannino morbido e avvolgente.

ABBINAMENTI | I suoi tannini, le note erbacee e la fragranza dei frutti rossi si sposano a meraviglia con carne alla griglia, hamburger, paste al ragù di selvaggina, bolliti, formaggi stagionati.

PRODUCTION AREA | Morainic hills of the hinterland near Garda Lake.

GROUND CONSTITUTION | The Morainic Hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of gravel.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Red grape varieties.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals of grapes.

HARVEST | Manual, end of September.

VINIFICATION | The grapes, after pressing and destemming, are left to macerate for a fairly long period, with frequent pumping over, in order to extract the characteristic colour and aromas. After racking, the wine is left in steel tanks where it completes the malolactic fermentation, followed by a refinement period in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense ruby red colour. Vivid and clear aromas of pepper, blackpepper, blueberries, currants, raspberries with herbaceous and spicy notes. Smooth and silky tannins on the palate.

PAIRINGS | Tannins, herbaceous notes and the fragrance of red fruits are perfect pairings with grilled meat, boiled meat, hamburgers, pasta with game meat ragout, mature cheese.

