



*Benvenuti in Puglia.*

## IMPRINT PRIMITIVO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Primitivo.

**Vigneti:** tra Lizzano, Manduria e Sava,  
età media delle viti tra 20 e 40 anni.

**Vinificazione:** vendemmia tardiva e  
appassimento in pianta o in fruttajo per quasi  
due mesi. La fermentazione procede a bassa  
temperatura per diverse settimane.

Il vino dopo la pressatura riposa per tutto  
l'inverno in vasche di cemento poi almeno  
6 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Rosso porpora con  
riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, more,  
lamponi, mirtilli con note speziate. Al palato  
vellutato e rotondo, con un lungo finale.

**Abbinamenti gastronomici:** Lasagne al forno,  
parmigiana di melanzane, arrostiti e grigliate  
miste e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16°– 17° C

**Alcool:** 14%

*Mark Valeriani*