

# I CLASSICI

## PRIMITIVO IGT PUGLIA



**Vitigni:** Primitivo  
**Zona Viticola:** Murgia barese  
**Altitudine:** 300/350 mt  
**Tipo di suolo:** Carsico  
**Sistema di allevamento:** Alberello Pugliese  
**Resa uva q.li/ha:** 100 q.li  
**Epoca della vendemmia:** Fine agosto  
**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 10 - 15 giorni  
**Gradazione alcolica:** 13,50% vol.  
**Colore:** Rosso rubino intenso  
**Profumo:** Bouquet intenso, pieno e fragrante  
**Sapore:** Gusto armonico e corposo  
**Abbinamenti:** Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi  
**Temperatura di servizio:** 18°/20° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750 - lt 0,375

**Grapes:** Primitivo  
**Vineyard location:** Murgia barese Area  
**Altitude:** 300/350 mt  
**Soil:** Karstic  
**Training system:** Apulian goblet  
**Grape yield Kg/ha:** 10,000 Kg  
**Harvest:** End - August  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 10 - 15 days  
**Alcohol content:** 13,50% vol.  
**Colour:** Deep ruby red  
**Smell:** Intense, full and fragrant bouquet  
**Taste:** Harmonious and full - bodied  
**Food Pairing:** Excellent with roasted meat, cheese and salami  
**Serving Temperature:** 18°/20° C  
**Available sizes:** lt 0,750 - lt 0,375

Terrecarsiche 1939