

# TerrAnima

## TERRANIMA PRIMITIVO 2022

*Salento I.G.T.*

*Il Primitivo è oggi il vitigno pugliese più conosciuto e apprezzato per il carattere ricco e fruttato dei suoi vini. Qui è stato interpretato in uno stile fresco e scorrevole attraverso una vinificazione moderna che ha esaltato i profumi intensi di confettura di frutta nera.*

**VARIETÀ:** 100% Primitivo

**Area di Produzione:** Provincia di Taranto.

**VIGNETI:** Vigneti allevati a contro spalliera su terreni calcareo-sabbiosi con una densità di 4.800 ceppi per ettaro. La resa è di 90-100 quintali di uva per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia avviene nell'ultima settimana di Agosto. La macerazione dura 8-9 giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 28 °C

**AFFINAMENTO:** 9 mesi in vasche di cemento vetrificato e successivamente per un paio di mesi in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso violaceo fitto; bouquet fresco e fruttato con note di mora; palato ricco e fruttato, ma scorrevole.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Servito a 18° C, si accompagna a primi piatti saporiti, carni e formaggi

**DATI ANALITICI:** Alcool: 14%; Acidità Totale: 5,60 g/l; pH: 3,50; Zucchero Residuo: 6,70 g/l; Totale SO<sub>2</sub>: 77 mg/l

