

PRIMITIVO IGT

PUGLIA



TRA STORIA E LEGGENDA

LE ORIGINI DEL PRIMITIVO SONO INCERTE, MA SI RITIENE CHE IL VITIGNO SIA DI ORIGINE DALMATA E CHE SIA STATO PORTATO IN PUGLIA PIÙ DI 2000 ANNI FA DALL'ANTICO POPOLO DEGLI ILLIRI. IL SUO NOME DERIVA SICURAMENTE DALLA PRECOCE MATURAZIONE DELLE UVE.

NEL 1700 DON FRANCESCO FILIPPI INDELICATI, SACERDOTE DI GIOIA DEL COLLE, NOTÒ CHE UN VITIGNO A BACCA ROSSA MATURAVA MOLTO PRIMA DEGLI ALTRI, GIÀ A METÀ AGOSTO. QUESTO VITIGNO ERA CHIAMATO IN DIALETTO LOCALE "ZAGARESE", MA VENNE RIBATTEZZATO CON IL TERMINE "PRIMITIVO" DAL LATINO "PRIMATIVUS" PROPRIO PER LA SUA PRECOCE MATURAZIONE.

UVE: 100% PRIMITIVO

ORIGINE: MURGIA DI BARI

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: MACERAZIONE IN SILOS DI ACCIAIO INOX, CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE. ACCIAIO INOX PER 6/10 MESI; BARRIQUE DI LEGNO E DUE MESI IN BOTTIGLIA.

COLORE: PRIMITIVO IN PUREZZA DOVE RITROVIAMO LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI QUESTO ANTICO E NOBILE VITIGNO PUGLIESE. COLORE ROSSO GRANATO, CON RIFLESSI RUBINI.

PROFUMO: NEI SENTORI RICORDA LA FRUTTA IN CONFETTURA, DAL SAPORE PIENO E MORBIDO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: IL PRIMITIVO SI ABBINA EGREGIAMENTE CON CARNI GRIGLIATE, ARROSTITE, STUFATE, LA CACCIAGIONE, I SALUMI STAGIONATI E I PRIMI A BASE DI CARNE. OTTIMO ANCHE IN ABBINAMENTO CON ZUPPE RICCHE E FORMAGGI STAGIONATI.

SAPORE: SAPORE PIENO E MORBIDO, PROSEGUE CON IL FLOREALE VERSO L'ESSICCAZIONE.

ALCOL IN VOLUME: 14,5%