



FIUMEVIOLA

PRIMITIVO ZORA

SCHEDA TECNICA

Carattere, struttura, memoria.

ZONA DI PRODUZIONE	Puglia
TERRENO	Calcereo misto terra rossa
VITIGNO	Primitivo
ETÀ DEI VIGNETI	60 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello libero
PRODUZIONE PER ETTARO	5000 viti per ettaro
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lungo processo di macerazione, svinatura e pressatura soffice delle vinacce
AFFINAMENTO	Dopo un periodo di sei mesi in acciaio, affinamento di 12 mesi in barrique francesi
COLORE	Rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO/GUSTO	Profumo intenso di frutti a bacca rossa, finemente speziato, intenso e persistente al gusto, avvolgente ed elegante la percezione dei dolci tannini
ACCOMPAGNAMENTO	Formaggi stagionati, primi piatti a base di ragù o a base di funghi e tartufi, carni rosse

