



Primitivo / Primitivo Puglia I.G.P. Rosso



Il Primitivo della Casa D'Alfonso del Sordo rappresenta una ottima interpretazione del vitigno, che costituisce uno dei patrimoni viticoli più importanti della Puglia. Il nostro Primitivo viene coltivato tra i filari della tenuta "Coppanetta" su un terreno calcareo – sabbioso che contribuisce ad esaltarne i toni eleganti, sia nei profumi che nel gusto.

Denominazione: PRIMITIVO PUGLIA I.G.P. ROSSO

Uve: Primitivo 100%

Zona di produzione: Tenuta "Coppanetta" 80 mt s.l.m. esposizione a nord

Caratteristiche del vigneto: Estensione di 0.50.00 Ha. piantati nel 2019 con una densità di 3.500 piante/Ha. Sistema di allevamento "guyot"

Terreno: Calcareo - sabbioso

Resa per ettaro: 60 q.li

Vinificazione e affinamento: Il mosto viene fermentato a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e poi lasciato in acciaio per un breve affinamento

Note di degustazione:

Colore: Rosso rubino carico con riflessi violacei

Profumo: Intenso di frutti di bosco

Gusto: Morbido con chiusura di tannini ben bilanciati

Abbinamenti: Carni, stufati, formaggi

Temperatura di servizio: 16°C



The Primitivo of the D'Alfonso del Sordo House represents an excellent interpretation of the grape variety, which constitutes one of the most important viticultural heritages of Apulia. Our Primitivo is grown among the rows of the "Coppanetta" estate on a calcareous-sandy soil that helps to enhance its elegant tones, both in aromas and taste.

Appellation: PRIMITIVO PUGLIA I.G.P. ROSSO

Grapes: Primitivo 100%

Production area: "Coppanetta" estate 80 mt on the sea level, exposure north

Vineyards: 0.50.00 Ha. planted in 2019 with a density of 3.500 vines/Ha. The training system is "guyot"

Soil: Calcareous - sandy

Yield: 60 q.li/Ha

Winemaking and ageing: The must is fermented at a controlled temperature with frequent pumping over and then left in steel for a short refinement

Tasting notes:

Color: Deep ruby red with violet reflections

Aroma: Intense berry

Taste: Soft with a well-balanced tannin finish

Pairing: Meats, stews, cheeses

Serve at: 16°C.