



PADAMI PRIMITIVO DA UVE APPASSITE TERRE DI CHIETI IGP

DENOMINAZIONE: PRIMITIVO DA UVE APPASSITE
TERRE DI CHIETI

PROVENIENZA: Abruzzo - Zona Orsogna (CH)-(432m s.l.m.).
Microclima tra la Majella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico (forti escursioni termiche)

COLORE:
Rubino con riflessi violacei

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %Vol

VITIGNI PRINCIPALI:
100% Primitivo

VINIFICAZIONE: Vino biodinamico Demeter:

1. Fermentazione spontanea
2. Stabilizzazione tartarica naturale (freddo invernale)
3. Bassi solfiti: -50% del vino comune

TECNICA DI APPASSIMENTO

L' appassimento delle uve attraverso la tecnica del "taglio reciso".
I grappoli si asciugano sulla pianta

PROFUMO:
Aromi intensi di prugna, mora seguite da sentori di violetta,
vaniglia e tabacco

SAPORE:
Pieno, potente ricco di tannini vellutati ben bilanciati con una
elegante mineralità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
Si accompagna bene a piatti forti e gustosi della tradizione
mediterranea. Vino da conversazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

ALLERGENI: contiene bassi solfiti