



# PRIMITIVO ZERO PURO CL 75

**DENOMINAZIONE:** ZERO PURO LINFÆ PRIMITIVO IGP  
TERRE DI CHIETI

**PROVENIENZA:** soci conferitori della Cantina di Orsogna  
1964

**COLORE:** rosso

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13.5 % VOL

**VITIGNI PRINCIPALI:** Primitivo

**VINIFICAZIONE:** vinificazione in rosso. La fermentazione  
è spontanea, senza solfiti aggiunti.

**PROFUMO:** sentore di prugne e di piccoli frutti rossi, su  
tutti more e lamponi.

**SAPORE:** al gusto c'è piena corrispondenza nei profumi,  
con un'ottima finezza, intenso, sapido, corposo.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** salumi, primi piatti con  
salse al pomodoro, carni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C

**ALLERGENI:** solfiti naturali

**NOTA:** vino biologico e biodinamico certificato Demeter,  
senza solfiti aggiunti e a fermentazione spontanea.