



# NARDELLI

Primitivo



**Zona di produzione:**  
Puglia, Salento e  
Murgia, 200/400 slm



**Piante per ettaro:**  
4000



**Terreno:**  
Sabbioso e  
argilloso-calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
criomacerazione a 10/12°C  
per 18/36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Primitivo



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi di  
acciaio il vino viene traslato  
in botti di rovere francese  
di medio tostatura e rimane  
in affinamento per 5 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato e affinato in  
bottiglia per 4 mesi.



**Età dei vigneti:**  
15-30 anni



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi rubino



**Profumo:**  
Intenso e fruttato con  
dolci note di confettura  
e spezie ben equilibrate



**Gusto:**  
Pieno, morbido e persistente,  
rispecchia pienamente  
i sentori del naso, tannico  
sapientemente equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace, primi  
piatti con carni rosse tipici  
della cucina mediterranea e  
formaggi poco stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**

