



POGGIO
LE VOLPI



~ TATOR ~
PRIMITIVO
"COLLEZIONE PRIVATA"

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo per almeno l'85% come previsto dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Prevalentemente alberello pugliese e guyot.

SUOLO

Territori pianeggianti caratterizzati da terre rosse ricche di ferro su fondo calcareo, fortemente influenzati dai venti provenienti dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione degli acini grezzi senza pigiatura mediante ausilio di nastri in vasche/silos a temperatura controllata fino a termine della fermentazione. Affinamento in acciaio e legni di varia natura.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso, molto luminoso e molto consistente nel bicchiere. Etereo, intenso, complesso e molto elegante al naso, con sensazioni di frutti di bosco, amarene, ribes, viola fresca, erbe aromatiche come il rosmarino, liquirizia, sentori speziati di pepe nero, chiodi di garofano e anice stellato, su un fondo di grafite e felce. Morbido, potente ed elegante in bocca, ben equilibrato e dall'alcol integratissimo, ed incredibilmente persistente su toni fruttati e speziati.

TITOLO ALCOLEMICO

17,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Selvaggina in generale, grigliate, formaggi stagionati oppure da solo come vino da meditazione.