



**POGGIO
LE VOLPI**



www.poggiolevolpi.com

~ TATOR ~ PRIMITIVO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della regione Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo minimo 85% con saldo di altri vitigni autorizzati dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese.

SUOLO

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione soffice degli acini, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, sosta sulle bucce al termine della fermentazione. Affinamento in acciaio. Può subire un passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso. Etereo e balsamico all'olfatto, poi fruttato su sensazioni di ciliegia nera matura e frutti di bosco, spezie dolci ed erbe mediterranee, grafite e sottobosco. Il sorso è strutturato e potente, tannico, ben equilibrato, progressivo, dalla lunga persistenza fruttata e di polvere di cacao amaro.

TITOLO ALCOLEMICO

14,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, selvaggina, stracotti, carni ovine e suine alla brace, zuppe di funghi e legumi.

RICONOSCIMENTI

- 2024 › 97 Luca Maroni
- 2022 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni
- 2021 › 98 punti Luca Maroni
- 2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 98 punti Luca Maroni
- 2019 › 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
- 2018 › 98 punti Luca Maroni
- 2016 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
- 2015 › 98 punti Luca Maroni
- 2013 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 96 punti Luca Maroni