DUCA DELLA ROCCA

Primitivo IGT Puglia

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Varietà a maturazione precoce, la vendemmia avviene generalmente ad agosto, al più tardi inizio di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

OLFATTO

Aroma intenso con note di frutta rossa matura e marmellata di prugna.

GUSTO

In bocca armonioso, bilanciato con tannini morbidi e dolci, lascia un delicato retrogusto di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI

Ottima con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi a media stagionatura. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C.

GRADO ALCOLICO

13,0%

[Bordolese stemma (75 cl)], [13% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)