



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



VRICCIO

**PRIMITIVO
IGT PUGLIA**

100% Primitivo
13,5% vol.

VARIETÀ: Primitivo in purezza

VIGNETO: Sistema di allevamento cordone speronato con resa di 80 qli. per ettaro

VINIFICAZIONE: Il primitivo raggiunge la piena maturazione verso la fine del mese di agosto. Dopo la vendemmia e la pigiatura soffice il mosto macera con le bucce e fermenta a temperatura controllata per 12 giorni. Frequenti rimontaggi tradizionali e delestage consentono una giusta ossigenazione della massa in fermentazione e un migliore fissaggio delle sostanze coloranti e aromatiche.

MATURAZIONE: Il Vriccio matura in acciaio per 12 mesi e successivamente in bottiglia per 4 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino, profumo caratteristico di prugna e confettura. In bocca è fresco e piacevole, ha tannini morbidi ben integrati alla componente alcolica e una bella persistenza aromatica di frutti rossi.

"MORBIDO MA NON TROPPO, VIVO!"

GRAPE VARIETY: pure primitivo

VINEYARD: Trained to spurred cordon, with a yield of 80 quintals per hectare.

VINIFICATION: When the primitivo grape reaches full ripeness, in late August, the grapes are gently pressed. After the must macerates on the skins, it ferments at a controlled temperature for 12 days. Frequent pumpovers and delestage ensure the correct level of oxygen and better extraction into the wine of the aromatic and pigment compounds.

MATURATION: Vriccio matures in stainless steel for 12 months, then in the bottle for an additional 4 months before release.

SENSORY PROFILE: Appearing a ruby red, Vriccio displays a classic bouquet of dried plum and fruit preserves. The palate is crisp and appealing, with supple tannins well integrated with the alcohol, and the lengthy finish is scented with red berryfruit. At its best when served with vegetable soups and legumes.

"ROUND BUT NOT TOO MUCH. JUST ALIVE!"

Az. Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



wine

SCHEDA
TECNICA

