



NEPRICA PRIMITIVO

Classificazione

Primitivo I.G.T. Puglia

Annata

2020

Uvaggio

Primitivo

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state dirasate, pigiate e trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, decorsa in 8-10 giorni a una temperatura controllata inferiore a 26 °C. La fermentazione malolattica è terminata entro l'inizio dell'inverno. È poi seguito un periodo di ulteriore affinamento, prima in acciaio per circa 8 mesi e poi in bottiglia per altri 4 mesi.

Gradazione alcolica

14,5% Vol.

Dati storici

In Puglia la viticoltura è storia e al tempo stesso innovazione. Tormaresca è l'espressione di queste due anime. Carattere, personalità e potenziale qualitativo sono le caratteristiche che il territorio pugliese trasmette alle varietà, indigene e non, che vi sono coltivate. È per questo che sono iniziati nel 1998 gli investimenti in Puglia della famiglia Antinori che ha ritenuto questa regione tra le più promettenti in Italia per la produzione di vini di qualità, dotati di forte identità territoriale. Tormaresca possiede due tenute situate nelle aree più vocate alla produzione di vini di qualità: Tenuta Bocca di Lupo, nel cuore della D.O.C. di Castel del Monte e Masseria Maime, in una delle più belle zone dell'alto Salento.



Note degustative

NePriCa Primitivo si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note di frutta rossa, come marasca, prugna e frutti di bosco ben in armonia con delicate sensazioni dolci di violetta, candito e liquirizia.

Al palato è ricco e corposo, contraddistinto da un ingresso morbido; piacevole il retrogusto fruttato