



## Primitivo Lunaria 2019

*Cantina:* Cantina Orsogna

*Denominazione:* Puglia IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Abruzzo, Puglia

*Vitigni:* 100% Primitivo

*Certificati:* Biologico, Vegan

*Denominazione:* Puglia IGT

*Annata:* 2019

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 3 Lt

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Antipasti, Cacciagione, Carni Rosse, Minestre e Zuppe Saporite

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Vigneti di Primitivo (100%) di media età allevati a alberello a 100/150 m s.l.m. Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i propri lieviti per 20 giorni ad una temperatura costante di 24/26°C. Certificato Demeter fa parte dei vini biodinamici della famosa linea Lunaria.

## Note di degustazione

Primitivo della linea Lunaria di Cantina Orsogna questo vino biodinamico è di colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Il profumo è intenso, con uve mature, vinoso con un aroma leggero, fruttato caratteristico di prugna, mora e lampone, combinato con pepe e altri sentori speziati. In bocca è morbido e ricco, piacevole, armonico e dal sapore vellutato con una buona persistenza. Pasta con condimenti piccanti e contorni, carni rosse e alla griglia, stufati e antipasti.