



## Primordio 2019

*Cantina:* Cantina Giara

*Denominazione:* Primitivo Gioia del Colle IGP

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Puglia

*Vitigni:* 100% Primitivo

*Denominazione:* Primitivo Gioia del Colle IGP

*Annata:* 2019

*Grado Alcolico:* 15.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 12 mesi in Acciaio

*Bottiglie prodotte:* 3300

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Primordio di Cantina Giara è un vino da uve Primitivo di Gioia del Colle in purezza, coltivate secondo le metodologie dell'agricoltura biodinamica, raccolte a mano e vinificato sfruttando la sola azione dei lieviti indigeni che svolgono una fermentazione spontanea. Il periodo di fermentazione/macerazione naturale sulle proprie bucce è di circa 7/9 giorni a temperatura non controllata. Il Primordio di Cantina Giara non viene filtrato e non fa un affinamento in legno, ma subisce solo un paio di travasi prima dell'imbottigliamento. Può presentare dei sedimenti naturali, dovuti alla mancata filtrazione.

## Note di degustazione

Il Primordio di Cantina Giara è un vino dal colore rosso rubino intenso tendente al violaceo che presenta dei profumi varietali piuttosto spiccati seguiti da un finale speziato di lunga e piacevole persistenza. Rotondo, pienamente fruttato e caldo.