

DOPPIO PASSO



PRIMITIVO BIO

PUGLIA IGT

Le uve utilizzate per la produzione di Primitivo BIO Doppio Passo sono coltivate seguendo rigorose pratiche biologiche e vengono vendemmiate in due fasi distinte. Unendo queste due selezioni, si ottiene un vino dalla consistenza morbida e setosa, caratterizzato da un corpo ricco e da note di more, ciliegie e frutti di bosco.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Le uve Primitivo prosperano grazie al clima caldo, caratterizzato da abbondanti piogge e lunghe ore di sole, oltre a un terreno composto da calcare, argilla o arenaria. La combinazione di questi fattori conferisce alle uve aromi intensi e una struttura invitante. La vendemmia avviene in due fasi: una parte dell'uva viene raccolta al culmine della maturazione fisiologica, mentre l'altra viene vendemmata tardivamente.

REGIONE

La Puglia gode di un clima caldo e temperato, con precipitazioni significative durante tutto l'anno. In estate, i venti provenienti dall'Africa provocano un rapido e significativo aumento delle temperature, accompagnato da forti escursioni termiche.



Uve: Primitivo

Denominazione: Puglia IGT

Tempo di conservazione:

4 anni se correttamente conservato

Temperatura di servizio: 16-18°C

Grado alcolico: 13% vol



• Colore rosso rubino intenso.



• Bacche dolci.



• Morbido, setoso e incredibilmente aromatico, con note di mora, ciliegia e frutti di bosco. Equilibrato e pieno.



• Si abbina perfettamente a carni rosse formaggi stagionati e primi piatti robusti.