

TERRE DI MARIA  
**Primitivo – BIO**



Indicazione Geografica Protetta

Puglia

<b>Vitigno</b>	Primitivo 100%
Grape	Primitivo 100%
<b>Zona di produzione</b>	Orta Nova (FG)
Region	Orta Nova (FG)
<b>Tipo terreno</b>	franco sabbioso con presenza di argilla
Soil type	sandy loam with the presence of clay
<b>Esposizione</b>	Sud-Est
Exposure	South-East
<b>Altitudine</b>	70 m slm
Elevation	70 m asl
<b>Sistema di allevamento</b>	guyot
Vine training	guyot
<b>Piante per ettaro</b>	4.000
Vines per hectare	4.000
<b>Resa per ettaro</b>	10.000Kg
Yeld/hectare	10.000Kg
<b>Vendemmia</b>	prima decade di settembre
Grape harvest	1st decade of september
<b>Raccolta</b>	meccanica
Harvesting	mechanical
<b>Fermentazione alcolica</b>	in acciaio a temperatura controllata
Alcoholic fermentation	in steel tanks controlled temperature
<b>Affinamento</b>	in botte grande per 3-4 mesi
Aging	in big barrel for 3-4 months
<b>Gradazione alcolica</b>	14%
Alcohol by volume	14%

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

- limpido, di colore rosso rubino intenso e consistente.
- Intenso e complesso. Fruttato con note di confettura di frutti rossi, ciliegia, prugne e cacao.
- Abbastanza secco, morbido, equilibrato e persistente.

Ideale con carni rosse e formaggi

#### TASTING NOTES

- clear, intense and consistent ruby red color.
- Intense and complex. Fruity with notes of red fruit jam, cherry, plum and cocoa.
- Fairly dry, soft, balanced and persistent.

Ideal with red meats and cheeses

