



AZIENDA AGRICOLA
TRE PINI

Collezione 2016
BIOLOGICAL WINE - PRODUCED IN ITALY

Frullo di Carnevale

COLTIVAZIONE:

100% Primitivo Igp Puglia coltivato a 450 metri sul livello del mare, con esposizione a sud sud-est in terreno mediamente roccioso.

Resa di: 80 q/ha

Coltivato a cordone speronato con un sesto d'impianto di 4500 piante per ettaro.

INVECCHIAMENTO:

6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 15.5 % vol

CARATTERISTICHE:

color Rosso rubino compatto con riflessi porpora, limpido e consistente. Intensi i profumi di frutta fresca che portano alla memoria ciliegia, gelso nero, arricchiti di spezie pregiate come pepe rosa a creare una buona complessità e qualità olfattiva.

ABBINAMENTO:

vino di corpo giovane con le premesse giuste per una dignitosa armonia, per accompagnare primi piatti di pasta fatta in casa con pregiati ragou tradizionali. perfetto compendio di carni in umido e stacotti. Da servire a temperatura di 16-18°C

WINE TYPE:

100% Primitivo cultivated at 450 metres above sea level, south/ south-east oriented, in averagely rocky grounds.

Vineyard yield: 80 q/ha

Cultivated using the spurred cordon system, with a sixth plant of 4500 plants for hectare.

AGEING:

6 months in steel, 3 months in bottle

ALCOHOL BY VOLUME: 15.5 % vol

TASTING CHARACTERISTICS:

Deep ruby red colour with purple tinges, clear and consistent. Intense aroma of young wine and fresh fruit reminiscent of cherry, mulberry enriched by fine spices like pink pepper making a good complexity and olfactory quality.

MATCHING:

young wine with the right element for harmonious match for homemade pasta coated with fine meat sauces. a perfect companion for meat stew and beef stew.

Wine serving temperature 16 -18 °C

