

V I G N E
CATUCCI

Giò – Primitivo I.G.T. Salento 100%

Giò: un rosso IGT Puglia fiero e dal carattere deciso (disponibile anche in una esclusiva e limitata RISERVA), pieno ed elegante, con sentori complessi di frutti rossi, note balsamiche e tannini ben definiti. Ottenuto esclusivamente da uve PRIMITIVO di nostra produzione, lavorate in maniera tradizionale al fine di preservare i profumi e le note più autentiche del nostro terroir d'origine. Perfetto per accompagnare una cucina fatta di sapori tradizionali e piatti di carne alla griglia e arrosto, i primi con ragù alla contadina. Superbo con le minestre, i formaggi stagionati e i salumi.



Gradazione: 14.5%

Colore: Rosso rubino cupo

Olfatto: Sentori di frutti rossi e neri tipici del vitigno

Gusto: Denso e ricco di frutti con tannici dolci

Vigneto: Sistema di allevamento Guyot, età media 20-30 anni

Terreno: Medio impasto argilloso

Resa: Da 70 a 90 quintali di uva per ettaro

Vendemmia: Ultima decade di settembre

Vinificazione: La vendemmia viene condotta interamente a mano. Le uve vengono deraspate, pigiate e sottoposte a un periodo di macerazione e fermentazione che dura dai dieci ai dodici giorni a temperatura controllata. Il successivo affinamento avviene in botti di inox per alcuni mesi.

In tavola: Per un'ottima beva servire a 18°C. Accompagna ottimamente i piatti di carne alla griglia e arrosto, e i primi con ragù alla contadina. Superbo con le minestre, i formaggi stagionati e i salumi.