

# Monovitigno Primitivo

DENOMINAZIONE | Campania igp Primitivo

VITIGNO | Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE | Provincia di Caserta

TERRENO | Franco – Sabbiosi, Argilloso – Calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot bilaterale, Cordone speronato

PERIODO DI VENDEMMIA | Fine Ottobre

RACCOLTA | Manuale

## Vinificazione

MACERAZIONE | Criomacerazione 10 ore a 10°C – fermentativa

FERMENTAZIONE | Acciaio

DURATA | 10 giorni

TEMPERATURA | 24° – 26° C

AFFINAMENTO | Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA | 12.5% – 13%

## Caratteristiche Organolettiche

Colore rubino più o meno intenso a volte tendente al granato, con sentori di Floreale e fruttato. Al palato si presenta corposo e ben equilibrato con una buona persistenza finale.

## Abbinamenti

Si abbina molto bene con primi piatti elaborati, carne, selvaggina e arrostiti.



**RADICIVIVE**

Via Nelson Mandela NAPOLI - [www.radicivive.it](http://www.radicivive.it) / [info@radicivive.it](mailto:info@radicivive.it)