

Naam	Primitivo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Puglia
Druivensoorten	100% primitivo
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Alberto Longo, een succesvolle internationale zakenman, tracht meer dan alleen goede wijnen in de fles te bottelen. De passie voor de historische regio rond Lucera, waar zijn wijnen worden gemaakt, gaat mee onder de kurk. Hun logo, met zes cirkels, verwijst trouwens naar archeologische tekeningen van de Dauniërs, de eerste lokale bevolking. De 35 hectare wijngaarden rond Lucera en San Severo produceren voornamelijk regionale variëteiten zoals falanghina, montepulciano, negroamaro en nero di troia. Alle wijnen in het gamma zijn verrassend fijn, maar het zijn vooral de pionierswijnen als de krachtige 'le Cruste' (IGP Puglia) en de complexe rode DOP Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso (blend van nero di troia, montepulciano en bombino bianco) die de hoogste erkenning verdienen in de nationale en internationale wijnpers. Deze Primitivo heeft een intens robijnrode kleur met paarse tinten. De neus ontwikkelt frisse en intense aroma's van wild fruit, met een mooie kruidige toets. Het gehemelte is harmonieus en evenwichtig, met fruitige aroma's en mooie zachte tannines.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Manduria-Taranto, wijngaarden aangeplant in 1955, bodem rijk aan leem en zand.
Opbrengst	5.600 stokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatige oogst
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inox vaten bij gecontroleerde temperatuur. Dit neemt 20 dagen in beslag met 2 overpompingen per dag.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	6/8 maanden op cementen vaten
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	15.000 flessen

