



# AVOGLIA

## Primitivo Puglia IGP

**Tipologia / Wine Type**  
Rosso / Red

**Uve / Grapes**  
Primitivo

**Appellazione / Appellation**  
Puglia IGP

**Zona di produzione / Production Area**  
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

**Sistema di allevamento / Vine Training**  
Guyot bilaterale / Bilateral Guyot

**Età media viti / Average age of vines**  
10-15 anni / 10-15 years old

**Suolo / Soil**  
Medio impasto con buona fertilità  
Medium textured with a good fertility

**Vendemmia / Harvest**  
Prima decade di Settembre / First 10 days of September

**Vinificazione / Vinification**  
Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. / Thermo-controlled maceration and alcoholic fermentation with selected yeasts for about 10 days.

**Affinamento / Ageing**  
In acciaio / In stainless steel tanks

**Caratteristiche organolettiche / Tasting notes**  
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso frutti a bacca rossa, mora e prugna. Gusto morbido ed armonico. / Ruby red color with violet hues. On the nose red berry fruits, blackberry and plum. Soft and harmonious taste.

**Abbinamenti / Best served with**  
Primi piatti con sughi rossi, salumi e formaggi di media stagionatura. / Savoury first courses, red meats medium-aged cheese.

**Temperatura di servizio / Serving temperature**  
14-16° C

**Longevità / Longevity**  
3 anni / 3 years

**Grado alcolico / Alcohol by volume**  
13,5% vol

**Formato / Size**  
0,75 l

