


TOMMASI
N · A · T · U · R · Æ

Atlas Primitivo Puglia

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino che fonde l'eleganza al frutto generoso e caldo del Primitivo.



DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso e brillante, con luninosi riflessi viola, al naso è ricco di note di frutti rossi maturi e amarena, arricchiti da ricordi floreali di rosa e da una delicata speziatura. Al gusto mostra tannini morbidi, un buon corpo e la pienezza del frutto è ben bilanciata dalla freschezza e da un finale sapido e gustoso.

UVE
Primitivo

PROVENIENZA

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

www.tommasinaturae.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione di 15 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Maturazione di almeno 6 mesi in botti di rovere di Slavonia.

ALCOL
13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Primi piatti, carni rosse e arrostiti. Ideale con pasta al ragoût, grigliate di carne rossa, salumi speziati, formaggi semistagionati.

BOTTIGLIA
750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES