



HYRIA

Primitivo Puglia IGP

Varietà delle Uve

Primitivo 100%

Tecnica di produzione

Vino prodotto con uve selezionate nella zona sud della Puglia, coltivate con il tradizionale alberello e vinificate con macerazione termo-controllata, a cui segue una pressatura soffice del mosto a fine fermentazione. Il 30% del vino viene affinato in barriques per un anno, il restante in acciaio per lo stesso periodo.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei, profumo intenso e persistente con sentori frutta rossa. Vino di buon corpo e morbido, con un bel finale bilanciato.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 16/18 °C. con primi piatti, carni e formaggi stagionati.