



KERINOS

CANTINA IN PUGLIA

KRÆTOS

PRIMITIVO
PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Suolo: Calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso.



Soil: medium textured limestone. Mostly clayey content.

Zona di produzione: Cerignola



Production area: Cerignola.

Vitigno: Primitivo 100%.



Grape Variety: Primitivo 100%.

Vinificazione: una volta che l'uva arriva in cantina viene diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni.



Wine making: once the grapes arrived at the winery, they are destemmed and crushed, fermented spontaneously in contact with skins for about 10-15 days.

Affinamento: in botti di rovere per un minimo di 6 mesi.



Ageing: oak barrels for a minimum of 6 months.

Colore: rosso rubino.



Color: deep ruby red.

Olfatto: Complesso e speziato al naso, con note di frutta rossa matura.



Smell: Complex and spicy on the nose with notes of mature red fruit.

Note di degustazione: Ricco e corposo al palato, con un finale lungo e piacevole.



Tasting Notes: Rich and full bodied on the palate with a long and pleasant finish.

Gradazione alcolica: 14% vol.



Alcohol: 14% vol

Temperatura di servizio: 16-18°C



Serving temperature: 16-18°C.

Abbinamenti: Spezzatini di carne, salse ricche a base di pomodoro, formaggi stagionati, carni rosse alla griglia.



Food pairings: Meat stews, rich tomato based sauces, aged cheeses, grilled red meats.

Biologico
wine

