



Primitivo Lunaria 2018

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Primitivo Terre di Chieti IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Primitivo

Certificati: Biologico, Biodinamico, Vegan

Denominazione: Primitivo Terre di Chieti IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 3 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 2 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Cacciagione, Carni Rosse, Minestre e Zuppe Saporite

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Vigneti di Primitivo (100%) di media età allevati a alberello a 100/150 m s.l.m. Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i propri lieviti per 20 giorni ad una temperatura costante di 24/26°C. Certificato Demeter fa parte dei vini biodinamici della famosa linea Lunaria.

Note di degustazione

Primitivo della linea Lunaria di Cantina Orsogna questo vino biodinamico è di colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Il profumo è intenso, con uve mature, vinoso con un aroma leggero, fruttato caratteristico di prugna, mora e lampone, combinato con pepe e altri sentori speziati. In bocca è morbido e ricco, piacevole, armonico e dal sapore vellutato con una buona persistenza. Pasta con condimenti piccanti e contorni, carni rosse e alla griglia, stufati e antipasti.