

# SAND NULL

## Primitivo Rosso IGT Puglia

Sand'Null esprime un bouquet intenso di frutti rossi maturi, note speziate di pepe nero e accenni balsamici. In bocca il sorso è pieno e armonico, con tannini gentili e vellutati, chiusura su un finale persistente e minerale. È un vino ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati, in cui l'eleganza del Primitivo incontra la forza della tradizione locale.

Varietà	Primitivo 100%
Zona di Produzione	Vigneto Masseria San Tommaso
Tipo di terreno	Terreno rosso a circa 110 metri di altitudine, ricco di litoidi calcarei e sedimenti marini
Sistema di Allevamento	Cordone speronato
Viti per Ettaro	3500 piante
Produzione per Ettaro	60 q.li per ha
Vendemmia	Raccolta manuale delle uve nella prima decade di Agosto
Vinificazione	Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	6 mesi in serbatoio di acciaio e almeno sei mesi in bottiglia
Gradazione Alcolica	14% vol

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto	Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei
Profumo	Profumi intensi di piccoli frutti neri (mora, amarena, ciliegia matura) con delicate note floreali (viola) e vegetali (mentina selvatica)
Gusto	In bocca il gusto è pieno, lungo e vellutato, si completa in un finale piacevolmente elegante

