



**CA' DEL SETTE®**  
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

## PRIMITIVO

275 a.C. Maleventum - LINEA APPASSIONANTE®

*I vini della linea Appassionante® prendono nome da battaglie combattute nel nostro territorio. L'obiettivo è quello di celebrare il legame con la terra, pertanto come gli eroi hanno combattuto per la loro patria, noi combattiamo ogni giorno per mantenere vive nel tempo le tradizioni tramandateci di generazione in generazione.*

Uno di questi vini è "275 a.C. Maleventum", un rosso Primitivo I.G.T.

Ancora oggi non si è a conoscenza del periodo d'origine di questo vitigno, ma possiamo dire con certezza che il Primitivo vanta origini davvero molto antiche, tanto da aver ottenuto il soprannome di vitigno "viaggiatore". I primi documenti storici attendibili sul diffondersi di questo straordinario vitigno risalgono però alla seconda metà del 1700, quando un uomo di chiesa, Don Francesco Filippo Indellicati primicerio della chiesa di Gioia del Colle notò che tra i tanti vitigni presenti nelle sue vigne, ve n'era uno che giungeva a maturazione prima degli altri e che il Suo frutto era un'uva particolarmente nera, dolce, gustosa che si poteva vendemmiare già a fine agosto. Indellicati selezionò quindi quella varietà ed impiantò un vigneto tutto di quel tipo; nacque così il cosiddetto "Primaticcio". La battaglia di Benevento ebbe luogo nel **275 a.C.** presso la città allora chiamata **Maleventum** e fu l'episodio conclusivo delle guerre pirriche combattute da Pirro, re dell'Epiro, contro i Romani. Le Guerre pirriche furono un conflitto che vide tra il 280 a.C. ed il 275 a.C. la Repubblica romana affrontare l'esercito del re epirota, Pirro, a capo di una coalizione greco-italica. Ebbero luogo nell'Italia meridionale e coinvolsero anche le popolazioni italiche del posto.

**TIPOLOGIA:** vino Primitivo Puglia I.G.T.

**UVAGGIO:** Primitivo.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Province di Taranto e Brindisi.

**NATURA DEL SUOLO:** Calcareo.

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Caratterizzato da note di frutti a bacca rossa quali more, prugne e ciliegia molto matura. Dal sapore ampio, morbido, avvolgente ed equilibrato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale con carni grigliate e arrosto. Eccellente anche con cacciagione, primi piatti a base di carne, salumi e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5%vol

**CODICE EAN 13 bt. 0,75 L:** BT 8050148521006 / BOX x 6 BT 8050148521013



**Seven House S.r.l.**

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: [cadelssettegourmet@gmail.it](mailto:cadelssettegourmet@gmail.it) - [www.7house.it](http://www.7house.it) - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE\_GOURMET

