



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PRIMITIVO

LINEA CA' DEL SETTE®

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”.

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 8050148521686 / BOX x 6 BT 8050148521709



Seven House S.r.l.

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

Email: caedelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET



CA' DEL SETTE®