

# SETTARTE

ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

CRU



Varietà di uve: Primitivo 70%, Syrah 30%  
Produzione: ottenuto con la tecnica del "ripasso" di Primitivo e Syrah, vendemmiati a giusta maturazione, sulle bucce delle uve stramature del nostro MATER su cui ha una seconda fermentazione di 14 giorni. La mancanza di filtrazione e il lungo affinamento gli conferiscono una grande fragranza, polposità, rotondità e pienezza.

Colore: rosso cupo e intenso con riflessi violetti  
Profumo: molto particolare con note di pepe, cannella e prugna.  
Gusto: di buona struttura, rotondo, voluminoso e complesso con note di cacao, tabacco e di frutta matura e con un finale speziato.  
Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi molto saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 13% vol  
Acidità totale: 5,5-6 g/l  
Temperatura di servizio: 18° C

Grapes: Primitivo 70%, Shiraz 30%  
Production: it's a blend of Primitivo and Shiraz obtained with the method of "ripasso": the grapes, collected at the right ripening, have a double fermentation/maceration: the first one for 12 days on their own skins, and a second one for 14 days on the skins of the Primitivo selected for our MATER (made with overripe grapes). The lack of filtration and the long ageing make it very bold, round and very full.

Color: dark and intense red with purple reflexes.  
Bouquet: very distinctive with hints of pepper, cinnamon and prune.  
Taste: rich structure, very smooth, wide and complex with hints of cocoa, tobacco and ripe fruit, with a spicy end.  
Food pairing: pasta with very intense taste, grilled or roasted meat, and aged cheese.

Alcohol content: 13°  
Total acidity: 5,5-6 gr/l  
Best served: 18°C - 65°F