





## PRIMALATERRA

### Annate disponibili

Il 2012 è stata un'annata estrema, e estremo è il **Primalaterra 2012**. Estremo nella dolcezza e nel corpo, di un rosso intenso quasi impenetrabile.

Al naso la terra, il fieno e il cuoio.

E poi sentori di amarena sotto spirito, liquirizia e caramello. Lungo, persistente e balsamico, accompagna ragù, legumi, formaggi stagionati e carni arrostiti ma anche biscotti secchi con mandorle e noci a fine pasto.

**Temperatura di servizio:** 17°

**Ossigenazione:** 15 minuti nel decanter, 30 in bottiglia

**Residui:** abbastanza, si consiglia un colino

**Decanter:** consigliato

Annata equilibratissima, con temperature mai eccessive. Ottimi sbalzi termici e piogge al momento giusto. Insomma, fossero tutte così, vivremmo più tranquilli.

Il **Primalaterra** che ne è conseguito è regale nella sua eleganza e nella sua freschezza, e pur mantenendone intatta la forza, avvolge i tannini in un abbraccio di velluto. Uscito dalla cantina nel gennaio 2016, si lascerà scoprire poco alla volta, che il viaggio è appena cominciato.

**Temperatura di servizio:** 16°

**Ossigenazione:** 20-30 minuti

**Residui:** pochi, nulli

**Decanter:** non necessario



**2012** circa 3000 bottiglie prodotte  
**VALORI ANALITICI**

alcol 16%

zuccheri riduttori 2,4 g/l

estratto secco totale 38,7 g/l

acidità totale (acido tartarico) 7,53 g/l

ph 3,47

solforosa totale meno di 10 mg/l

**2013** circa 2600 bottiglie prodotte  
**VALORI ANALITICI**

alcol 15%

zuccheri riduttori 1,5 g/l

estratto secco totale 29,4 g/l

acidità totale (acido tartarico) 5,85 g/l

ph 3,41

solforosa totale meno di 10 mg/l