

I Romani definivano “Merum” il vino pregiato e buono senza nessuna aggiunta, dal quale discende direttamente il Primitivo. In Puglia ancora oggi viene utilizzato il termine dialettale “mieru” per indicare questo vino: onesto e genuino.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso profondo e brillante con riflessi granati in maturità.

Profumo

Intenso nelle nuance di frutti a bacca nera, amarena e prugna agostana, speziato nel finale, ricorda il fiore della noce moscata, si presenta morbido e corposo.

Sapore

Ricco, esuberante e sapido, caloroso ed avvolgente, dotato di un profilo tannico evoluto e morbido.

Tipologia produttiva

La fermentazione delle uve a contatto delle proprie bucce dura un paio di settimane, nelle quali si ha la cessione dei polifenoli, sostanze colorate ed antiossidanti che ricerche mediche confermano giovino alla salute.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Tradizionale è la forma ad alberello cui si affiancano moderni appezzamenti a spalliera.

Gestione del vigneto

Il clima asciutto e ventilato limita le fitopatie e riduce al minimo le operazioni in vigneto che riguardano soprattutto la gestione del verde.

Terreni

Struttura di medio impasto, argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro.

Vendemmia

Il nome rivela la sua caratteristica di maturare presto, tra fine agosto e i primi di settembre.

Uvaggio

Primitivo.

Capacità evolutiva

Piacevole in gioventù, Primitivo Le Mude evolve positivamente nei 5 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Grandi piatti della tradizione italiana, brasati e arrosti, carni anche speziate o piccanti.

Servizio

A 18°C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire in bicchieri ampi.

Indicazione in carta vini

Le Mude - Primitivo Puglia IGT, 2023

Romans used to call “Merum” the wine that was distinguished and fine without any adding, the wine from which Primitivo directly descends. In Apulia they still use the dialect word “mieru” to indicate this honest and genuine wine.



DATA SHEET

Color

Deep and brilliant red with garnet and orange tinge.

Nose

Intense with notes of dark berries, morello cherry, and August plum; spicy on the finish, reminiscent of nutmeg blossom, it presents a soft and full-bodied profile.

Taste

Rich, exuberant, and savory; warm and enveloping, with a well-developed and soft tannic profile.

Method of production

Fermentation of the grapes in contact with their skins lasts about two weeks, during which polyphenols, colored and antioxidant compounds, are extracted; medical research confirms they are beneficial to health.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Traditional is the shape of a small tree flanked by modern spalliera plots.

Vineyards management

The dry and ventilated climate limits plant diseases and minimizes operations in vineyards that concern mainly the management of green.

Terrain

Medium-sized, clay-like, shallow structure with good skeletal presence.

Harvest

The name reveals its characteristic of maturing early, between late August and early September.

Grape

Primitivo.

Evolutionary capacity

Pleasant in youth, Primitivo Le Mude evolves positively in the 5 years from harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Great dishes of the Italian tradition, braised and roast, meat also spicy or spicy.

How to serve

At 18°C, it is recommended to uncork the bottle half an hour before serving in large glasses.

How to list on wine menu

Le Mude - Primitivo Puglia IGT, 2023