



# MADRILEONE

## BUSA

DENOMINAZIONE	Puglia IGP Primitivo
UVA	100% Primitivo
VENDEMMIA	Fine agosto / primi di settembre
ANNATA	2021
TERRENO	Argilloso-Calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera guyot
VINIFICAZIONE	Macerazione termocontrollata per 10 giorni. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio
AFFINAMENTO	6 mesi su fecce fini con batonnage
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 C°
GRADO ALCOLICO	14.0% vol
ANALISI SENSORIALE	Rosso rubino luminoso. Al naso leggiadro con sottili profumi di frutti rossi maturi, fragola, ribes rosso e misurati rimandi di foglia di tè e karkadè. Al palato ritornano i frutti rossi; abbastanza caldo, con una piacevole freschezza che riequilibra il sorso e facilita la beva
ABBINAMENTI CON PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO	Minestra di cicerchie, salsiccia arrosto con cime di rape, agnello alle erbe, canestrato pugliese



### MADRI LEONE srl

Sede legale: via Giovanni Verga, 26 - Sede operativa: c.da S. Antonio, staz. Candida

76015 TRINITAPOLI (BT)

tel.: +39 349 5246401; +39 350 0226482

sito: [www.madrileone.com](http://www.madrileone.com) e-mail: [info@madrileone.com](mailto:info@madrileone.com)

Partita iva: 08284150722