





**RUOTA LIBERA**

**PRIMITIVO PUGLIA**

**PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION**

**2022**

**ABV 15%**

**Even a small touch makes a big difference.**

A Primitivo that embodies the spirit of creative liberation through an intriguing addition. We believe in the power of creativity and liberation, and this unique combination captures its spirit perfectly.

By adding a touch of Nero di Troia and Susumaniello to his renowned Primitivo, our winemaker has created a strong, elegant, and profound wine.

Primitivo, renowned for its rich, ripe fruit flavor, takes center stage. Its vibrant notes bring an explosion of natural sweetness, seducing the palate with every sip.

By adding complexity, Nero di Troia lends structure and adds a sophisticated edge while enhancing the overall elegance of the wine.

Susumaniello with its dark fruit notes infuses the wine with captivating depth, while its balanced acidity adds a pleasant freshness.

**VARIETIES:** PRIMITIVO PUGLIA 85% - NERO DI TROIA 10% - SUSUMANIELLO 5%

**PRODUCTION AREA:** Puglia 200/300 meters above sea level

**SOIL:** clayey – calcareous

**AGE OF THE VINEYARDS:** 25/30 years

**TRAINING SYSTEM:** counter-espalier and 'alberello.' Dry and spur pruning.

**HARVEST PERIOD:** first and second ten days of September

**PRODUCTION PER HECTARE:** 12,000 AND 14,000 KG per hectare

**PRODUCTION IN LITERS PER HECTARE:** 8,400/9,800 liters per hectare

**PRODUCTION IN 750 ml BOTTLES PER HECTARE:** 11,200 /13,000



## WINEMAKING

The grapes are destemmed and cooled at a temperature of 6/8 °C for 3-4 days. This cold maceration technique particularly enhances the aromatic components of the vine.

Subsequently, we make a co-inoculation of selected yeasts and bacteria. By doing so, at the end of the alcoholic fermentation, the wine has finished the malolactic fermentation and obtained greater fullness and roundness while preserving more aromas.

Once fermentation is complete, the wine is decanted to eliminate coarse lees and a bâtonnage is made for approximately 3 months to give the wine greater structure and body.

**Refinement:** in steel for 10 months and in bottle for 3 months.

**SERVING TEMPERATURE:** 12 / 20 °C according to the paired dish

## TASTING NOTES



**COLOR:** Intense ruby red.



**BOUQUET:** Plum jam, red fruits, dark chocolate.



**FLAVOUR:** Plum jam, dark chocolate.



## FOOD PAIRINGS

**Best served with pasta, meat dishes, cheese.**

### SOME SUGGESTIONS:

**Caprese Salad:** A classic Caprese salad with fresh tomatoes, mozzarella cheese, basil, and a drizzle of balsamic glaze will pair wonderfully with the wine's plum jam and red fruit notes.

**Spaghetti Bolognese:** our Primitivo pairs well with the classic spaghetti Bolognese. The acidity of the wine balances the richness of the tomato-based sauce.

**Portobello Mushroom Risotto:** The earthy and umami flavors of Portobello mushrooms in a creamy risotto will complement the wine's dark fruit notes. The wine's acidity will cut through the richness of the dish.

**Eggplant Parmesan:** our Primitivo pairs well with this classic Italian dish. The depth of the wine brings out the layers of flavor in the eggplant parmigiana.

**Grilled Steak:** The intense and vibrant notes of our Primitivo will beautifully complement the savory flavors of a perfectly grilled steak. The wine's dark fruit notes will enhance the meat's richness.

**Slow-Roasted Lamb:** This wine's depth and structure make it an ideal match for slow-roasted lamb.

**Aged Cheeses:** Consider serving our Primitivo with a selection of aged cheeses like Parmesan or Pecorino.

**Dark Chocolate Dessert:** To highlight the dark chocolate notes in our wine, serve it with a decadent dark chocolate dessert like a flourless chocolate cake or chocolate truffles.



## OTHER DISHES WE LOVE:

**Barbecue Ribs:** Primitivo's fruity and slightly spicy notes can complement the smoky, sweet, and tangy flavors of barbecue ribs.

**Bánh Xèo:** Primitivo complements the crispy texture of Bánh Xèo, creating a delightful contrast. Its dark fruit notes harmonize with the fresh herbs and savory fillings in Bánh Xèo.

**Lamb Tagine:** Primitivo's dark fruit flavors and moderate tannins can pair well with the aromatic spices and tender slow-cooked lamb in a Moroccan tagine.

**Beef Stir-Fry:** A beef stir-fry with a savory-sweet sauce can work well with Primitivo, as the wine's acidity can balance the flavors.

**Lamb Curry:** The fruity character of Primitivo can complement the rich and aromatic spices in Indian lamb curry.

**Pulled Pork Sandwich:** The sweet and smoky flavors of pulled pork sandwiches can harmonize with Primitivo's fruitiness.

**Beef Satay:** The sweet, spicy, and savory flavors of Thai beef satay can pair well with the fruitiness of Primitivo.

**Hainanese chicken rice:** perfectly complemented by the vibrant and fruity notes of our Primitivo, creating a harmonious culinary experience.

**Ramen:** The fruity character of our Primitivo complements the rich and savory broth of ramen, creating a delightful dining experience.





**RUOTA LIBERA**

**PRIMITIVO PUGLIA**

**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

**2022**

**GRADO 15%**

***Anche un piccolo tocco fa una grande differenza.***

Un Primitivo che incarna lo spirito di liberazione creativa attraverso un'aggiunta intrigante. Crediamo nel potere della creatività e della liberazione, e questa combinazione unica ne cattura perfettamente lo spirito.

Aggiungendo al suo rinomato Primitivo un tocco di Nero di Troia e Susumaniello il nostro winemaker Benedetto Lorusso ha creato un vino deciso, elegante e profondo.

Il Primitivo, rinomato per il suo sapore ricco di frutta matura, è al centro della scena. Le sue note vibranti portano un'esplosione di dolcezza naturale, seducendo il palato ad ogni sorso.

Aggiungendo complessità, il Nero di Troia conferisce struttura e apporta un tocco sofisticato esaltando l'eleganza complessiva del vino.

Il Susumaniello con le sue note di frutta scura infonde al vino una profondità accattivante, mentre la sua equilibrata acidità aggiunge una piacevole freschezza.

**VITIGNI:** PRIMITIVO PUGLIA 85% - NERO DI TROIA 10% - SUSUMANIELLO 5%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Puglia 200/300 metri sul livello del mare

**TERRENO:** argilloso – calcareo

**ETA' DEI VIGNETI:** 25/30 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** contropalliera e alberello. Potatura secca e a sperone.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** prima e seconda decade di Settembre

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 12,000 E 14,000 KG per ettaro

**PRODUZIONE IN LITRI PER ETTARO:** 8,400/9,800 litri per ettaro

**PRODUZIONE IN BOTTIGLIE DA 750 ml PER ETTARO:** 11,200 /13,000

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e raffreddate a una temperatura di 6 / 8 °C per 3 - 4 giorni. Questa tecnica di macerazione a freddo esalta in modo particolare le componenti aromatiche del vitigno.

Successivamente viene fatto un coinoculo di lieviti e batteri selezionati. Così facendo a fine fermentazione alcolica il vino ha finito la fermentazione maleolattica, ottenendo maggiore pienezza e rotondità e preservando maggiormente gli aromi.

Finita la fermentazione il vino viene travasato per eliminare le fecce grossolane e a seguire viene effettuato un batonnage per la durata di circa 3 mesi al fine di dare al vino una maggiore struttura e corposità.

**Affinamento:** in acciaio per 10 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 / 20 °C a seconda del piatto abbinato

## NOTE DEGUSTATIVE



**COLORE:** Rosso rubino intenso.



**PROFUMO:** Confettura di prugna, Frutti rossi, Cioccolato fondente.



**GUSTO:** Confettura di prugna, Cioccolato fondente.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina al meglio con pasta, carni e formaggi.

### ALCUNI SUGGERIMENTI:

**Insalata Caprese:** una classica insalata caprese con pomodori freschi, mozzarella, basilico e un filo di glassa balsamica si abbina meravigliosamente con le note di marmellata di prugne e frutti rossi del vino.

**Spaghetti alla bolognese:** il nostro Primitivo si sposa con i classici spaghetti alla bolognese. L'acidità del vino bilancia la ricchezza della salsa a base di pomodoro.

**Risotto ai funghi :** i sapori terrosi e umami dei funghi in un risotto cremoso completano le note di frutta scura del vino. L'acidità del vino taglia la ricchezza del piatto.

**Parmigiana di melanzane:** il nostro Primitivo si abbina bene con questo classico piatto italiano. La profondità del vino esalta gli strati di sapore della parmigiana di melanzane.

**Bistecca alla Griglia:** Le note intense e vibranti del nostro Primitivo completano magnificamente i sapori di una bistecca perfettamente grigliata. Le note di frutta scura del vino esaltano la ricchezza della carne.

**Agnello arrosto:** la profondità e la struttura di questo vino lo rendono un abbinamento ideale per l'agnello arrosto.

**Formaggi stagionati:** Il nostro Primitivo si sposa con una selezione di formaggi stagionati come parmigiano o pecorino.

**Dessert al cioccolato fondente:** per evidenziare le note di cioccolato fondente del nostro vino, servitelo con un decadente dessert al cioccolato fondente come una torta al cioccolato senza farina o tartufi al cioccolato.



## ALTRI PIATTI CHE AMIAMO:

**Costolette al barbecue:** le note fruttate e leggermente speziate del Primitivo possono completare i sapori affumicati, dolci e piccanti delle costolette al barbecue.

**Bánh Xèo:** il Primitivo completa la consistenza croccante del Bánh Xèo, creando un delizioso contrasto. Le sue note di frutta scura si armonizzano con le erbe fresche e i ripieni salati del Bánh Xèo.

**Tagine di agnello:** i sapori di frutta scura e i tannini moderati del Primitivo si abbinano bene con le spezie aromatiche e il tenero agnello cotto a fuoco lento in un tagine marocchino.

**Manzo saltato in padella:** un manzo saltato in padella con una salsa dolce-salata può funzionare bene con il Primitivo, poiché l'acidità del vino può bilanciare i sapori.

**Curry di agnello:** il carattere fruttato del Primitivo può completare le spezie ricche e aromatiche del curry di agnello indiano.

**Pulled Pork Sandwich:** i sapori dolci e affumicati dei sandwich di maiale sfilettato possono armonizzarsi con il fruttato del Primitivo.

**Satay di manzo:** i sapori dolci, speziati e salati del satay di manzo thailandese si abbinano bene al fruttato del Primitivo.

**Riso al pollo Hainanese:** il nostro Primitivo con le sue note vibranti crea un'esperienza culinaria armoniosa.

**Ramen:** il carattere fruttato del nostro Primitivo si abbina al ricco e saporito brodo del ramen, creando una deliziosa esperienza culinaria.

