

VINO PIARULLI

**BALUARDO  
PRIMITIVO  
IGP PUGLIA**



**PIARULLI**  
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte  
(C.da Murgetta)  
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it  
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



**Denominazione**

Primitivo IGP Puglia

**Denominazione di vendita**

Baluardo

**Vitigni/Varietà**

Primitivo 100%

**Area di produzione**

Puglia – Gioia del Colle

**Sistema di allevamento**

Alberello pugliese

**Densità di impianto**

600 ceppi/ettaro

**Resa per ettaro**

90 q.li/ettaro

**Epoca di vendemmia**

Settembre

**Vinificazione**

L'uva, raccolta a mano, viene diraspa-pigiata e convogliata in un vinificatore in acciaio inox dove, per consentire l'estrazione di tutte le molecole aromatiche, avviene la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 25/27°C per circa 20 giorni. In seguito si procede con la svinatura per separare la frazione solida dalla liquida. Il vino fiore termina la fermentazione in serbatoi di acciaio inox, mentre gli acini vengono pressati in modo soffice. Il prodotto ottenuto viene unito, in percentuali stabilite dall'enologo, al vino fiore

**Affinamento**

Alla fine della fermentazione il vino viene travasato in tonneau di rovere francese nei quali avviene la fermentazione malolattica e, dopo 12 mesi, viene travasato in serbatoi di acciaio inox nei quali staziona per 6 mesi

**Grado alcolico**

14,5% Vol

**Formati disponibili**

Bottiglia da 750 ml

**Note di degustazione**

Vista

Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei

Olfatto

Bouquet dalle eleganti note floreali, fruttate e speziate

Gusto

Al palato persistente e solidamente strutturato grazie all'equilibrio tra morbidezza dei tannini ed acidità

**Abbinamenti gastronomici**

Ideale per accompagnare carni arrosto e formaggi stagionati a pasta dura.

Servire a 18-20°C

**Dati analitici**

Acidità totale: 5,5 g/l, zuccheri residui: 5 g/l, pH: 3,60, SO2 totale: 100 mg/l

PIARULLI WINE

**BALUARDO  
PRIMITIVO  
IGP PUGLIA**



Corato – Via Castel del Monte  
(C.da Murgetta)  
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it  
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



**Name**

Primitivo IGP Puglia

**Sales denomination**

Baluardo

**Grapes/Varieties**

Primitivo 100%

**Production area**

Puglia – Gioia del Colle

**Training system**

Apulian sapling

**Plant density**

600 plants/hectare

**Yield per hectare**

90 quintals/hectare

**Harvest time**

September

**Vinification**

The grapes, harvested by hand, are de-stemmed, crushed and conveyed to a stainless steel winemaker where, to allow the extraction of all the aromatic molecules, alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 25/27 ° C for about 20 days. Then we proceed with the racking to separate the solid fraction from the liquid. The flower wine ends the fermentation in stainless steel tanks, while the berries are softly pressed. The product obtained is combined, in percentages established by the oenologist, with the flower wine

**Refinement**

At the end of fermentation, the wine is decanted into French oak tonneaux in which the malolactic fermentation takes place and, after 12 months, it is decanted into stainless steel tanks in which it remains for 6 months

**Alcoholic rate**

14,5% Vol

**Available formats**

750 ml bottle

**Tasting Notes**

**View**

Intense purple red color with violet reflections

**Smell**

Bouquet with elegant floral, fruity and spicy notes

**Taste**

Persistent and solidly structured on the palate thanks to the balance between softness of tannins and acidity

**Food pairings**

Ideal to accompany grilled meat and hard aged cheese

Serve at 18-20°C (64-68°F)

**Analytical data**

Total acidity: 5,5 g/l, residual sugars: 5 g/l, pH: 3.60, total SO2: 100 mg/l