

PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE DOC

Anche in Puglia oggi si produce vino di grande qualità utilizzando i vitigni propri del territorio, primo fra tutti il Primitivo. E tutto il mondo se ne sta accorgendo: la Puglia è stata eletta nella top ten dei territori mondiali del vino per il 2013 dalla rivista "Wine Enthusiast".

Gioia del Colle, provincia di Bari, poco meno di 30.000 abitanti, sorge sull'altopiano delle Murge, un territorio carsico, a 360 metri sul livello del mare.

In altri comuni come Turi, il vitigno è allevato ad una altitudine di 260 m. s.l.m. su terreno di natura carsica-calcareo. Il clima è di tipo sub-litoraneo, con inverni moderatamente freddi ed estati calde e asciutte. È allevato a cordone speronato: impianto di 4500 piante per ettaro e con esposizione a sud - sud est. Una resa di 60 q.li per ettaro.

Cenni Storici

L'introduzione nella Puglia di alcuni vitigni tra cui lo sconosciuto **Primitivo** ancora senza nome avvenne molto probabilmente nel XII secolo ad opera dei Benedettini. A Gioia del Colle i monaci trovarono le condizioni favorevoli per la coltivazione della vite. Primitivo è il nome originario del Primitivo in Gioia del Colle e da noi riportato nell'idioma originale *prematève* o *prematìve*. Selezionato alla fine del Settecento dal sacerdote primicerio Don Filippo Francesco Indellicati, che diede a questo vitigno tardivo nella germogliazione ma così precoce nella maturazione, il nome di **PrimAtivo**. Il Primitivo fu il primo vitigno a varcare l'Atlantico per giungere in California ove si è diffuso col nome di Zinfandel. Del Primitivo di Gioia del Colle hanno parlato con parole di elogio competenti della portata di Garoglio, Bruni, Veronelli, Hugh Johnson.

Caratteristiche organolettiche

- **colore: rosso rubino intenso tendente al violaceo ed all'arancione con l'invecchiamento.**
- **odore: frutti di sottobosco con note di ciliegia, amarena e prugna, aroma leggero caratteristico.**
- **sapore: morbido, caldo, avvolgente, pieno, armonico, fruttato di ciliegia, amarena e prugna, tendente al vellutato con l'invecchiamento; può essere anche amabile. retrogusto di mandorlato tipico del Primitivo di Gioia del Colle**

- **Abbinamenti consigliati**

- **Adatto a rinforzare pasta ragù, si accompagna ottimamente con piatti forti a base di carni, selvaggina, pesce alla griglia e formaggi stagionati. La versione affinata in botte e "riserva" è particolarmente indicata sul pecorino della Murgia stagionato almeno 12 mesi, adatto anche con gli involtini "bracirole" di carne di bovino o di cavallo, cotte nel sugo di pomodoro o alla griglia.**

•

**SI PUO' PRODURRE A GIOIA, CASSANO M. ACQUAVIVA
ECC.**