

# Black Hole Primitivo Frizzante Igt Puglia Bio - Demaio



Nazione: Italia  
Regione: Puglia  
Genere: Vino  
Denominazione: Igt Puglia  
Tipologia: Frizzante  
Vitigno: Primitivo  
Annata: --  
Età delle Vigne: 10-20 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico  
certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Inox  
Grado Alcolico: 11,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Corona  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Primitivo, rosso frizzante, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio.  
Biologico Certificato.  
Sentori Chiave: Marasca, rosmarino e susina

Naso: vegetale, fruttato e avvolgente

Bocca: fruttato, beverino, stimolante, persistente e minerale in allungo

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo in Puglia, più precisamente a San Severo a nord del Gargano. Qui le temperature

riescono, con l'aiuto delle costanti brezze marine e le grandi escursioni termiche, a donare vini mai eccessivamente ricchi di alcol, smodata struttura ed estrazioni troppo marcate.

La Tenuta Demaio ha cominciato nel 2013 la produzione dei primi vini, lavorando sin da subito nella maniera più trasparente possibile sia in vigna che in cantina: pochi interventi chimici di sintesi, adozione delle pratiche biologiche certificate e nessuna chiarifica o filtrazione.

Tutti i vini dell'azienda riescono perciò a distinguersi sia per l'incredibile rapporto qualità/prezzo sia per la grande personalità varietale che raccontano in ogni etichetta.

Black Hole è l'ultimo arrivato dei tre rifermentati cult di Demaio, un vino a base Primitivo che riesce a stupire anche chi non è un amante dei vini rossi frizzanti.

Un vino che riesce a donare un sorso estremamente variegato nella sua semplicità, vegetale, fruttato, minerale, simpatico e profondo, risultando fine e piacevole nella sua viscerale rusticità.