



COLLE DE' CONTI

HURKA' PRIMITIVO



Nel cuore della costa laziale, dove il sole accende la pietra e il vento profuma d'uva matura, nasce un vino dal nome enigmatico: **HURKA'**. Un suono antico, quasi evocato da un eco primordiale. Un nome che non si spiega, si sente. Che vibra nel palato e nel cuore. **HURKA'** è la parola che resta quando il sorso supera l'aspettativa, quando la forza del Primitivo si fonde con la sua eleganza, lasciando senza fiato e senza parole. È un nome che sembra una dichiarazione, un sigillo segreto per chi il vino lo ama davvero. Ogni bottiglia racchiude il calore del Lazio e l'intensità di un vitigno che non chiede il permesso per farsi ricordare. Note di prugna matura, spezie scure, cioccolato e liquirizia si rincorrono in un equilibrio potente, carnale, avvolgente.

È il vino che non ha bisogno di spiegazioni. È il vino che ti fa dire, semplicemente: **HURKA'**.



Nome del Vino: HURKA'

Denominazione: Igp Lazio

Vitigno: 100% Primitivo

Gradazione Alcolica: 14,00 % Vol.

Zona di Produzione:

Colline a sud della regione Lazio a ridosso del mare, suoli vulcanici e ricchi di minerali.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 200 e i 250 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi vivaci.

Profumo: Complesso, con note di frutta scura, spezie e accenni di liquirizia.

Gusto: Corposo, ricco e morbido, con tannini eleganti e un finale lungo e speziato.

Vinificazione:

Selezione manuale dei grappoli migliori. Fermentazione a temperatura controllata (24-28°C) con lunga macerazione sulle bucce (oltre 15 giorni). Affinamento in parte in acciaio inox e in parte in legno di rovere francese per circa 6 mesi.

Abbinamenti Consigliati:

Perfetto con carni grigliate, piatti brasati, selvaggina, formaggi stagionati e cioccolato.

Temperatura di Servizio:

16-18°C