



LÀMIA

Puglia IGP – Rosso.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera.

VITIGNO:

Primitivo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera – Cordone speronato con sesto d'impianto 2,20 mt. x 0,80 pari a 5.300 piante per ettaro, resa per ceppo di circa 2 Kg.

VENDEMMIA:

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre mediante selezione e raccolta meccanica.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumo tipico caratteristico del vitigno, intenso e persistente, con sentori di frutti di bosco e lievi note speziate. Sapore armonico, equilibrato di ottima struttura con una ricca trama di tannini dolci.

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

LÀMIA



Puglia IGP – Rosso.

PRODUCTION AREA:

Winery-owned vineyard near Lucera.

GRAPES: Primitivo.

TRAINING METHOD:

Esailer - spurred cordon at 2,20 x 0,80 m equal to 5,300 vines per hectare, yielding 2 kg each, corresponding to approximately 11,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST:

Takes place at full maturity in September and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING:

Alcoholic fermentation takes place in temperature controlled stainless - steel tanks, favouring a prolonged contact of the grape skins with the must. Malolactic fermentation occurs in the month of November, right after the alcoholic fermentation. Ageing takes places at first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Very intense ruby red with purple glints. Typical scent of this grape variety, intense, persisting, with notes of wild berries and soft spiced undertones. Harmonious, balanced and optimally structured taste with a rich pattern of sweet tannins.

Contains sulphites

Made in Italy