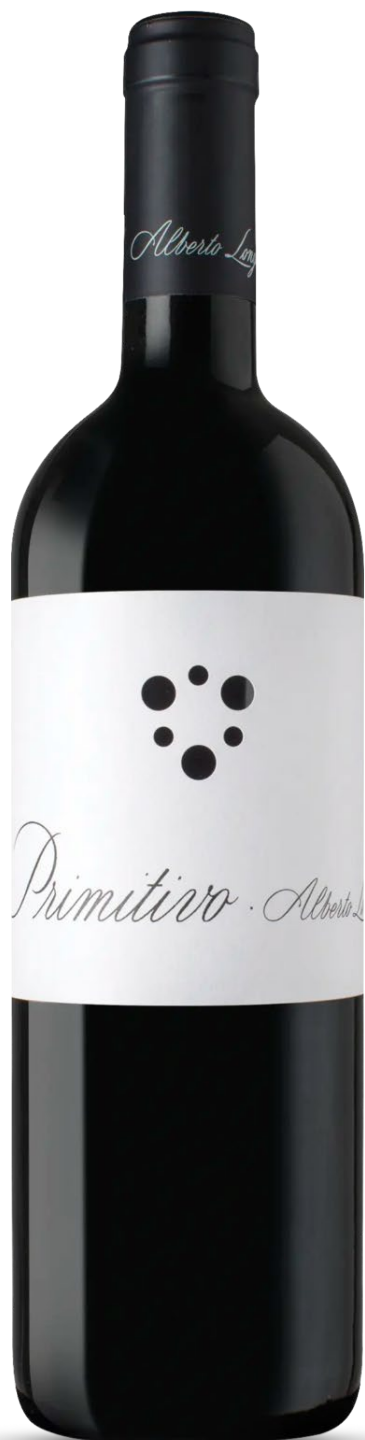


PRIMITIVO

**DENOMINAZIONE:**

IGP Puglia rosso.

VITIGNO: Primitivo.

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia settentrionale.

ETÀ DEL VIGNETO: Impianto del 2020.

TERRENO: Calcareo con tessitura franco argillosa.

RESA PER ETTARO: 100 Q.li da 5.600 piante per ettaro, con 1,8 kg per ceppo.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica nel mese di Novembre, l'affinamento avviene in vasche di cemento per almeno 6/8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000/40.000

ALCOOL: 14/14,5%.

ABBINAMENTO: Piatti a base di carne, selvaggina da pelo, formaggi stagionati a pasta dura.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia