

PRIMITIVO I.G.P. SALENTO



Varietà di uve

Primitivo

Zona di produzione

Puglia - Salento

Natura del suolo

Medio impasto tendente al sabbioso

Resa per ettaro

7 - 9 t.

Vinificazione

Le uve ammostate subiscono una lunghissima macerazione (12 - 14 giorni).

La fermentazione guidata da lieviti selezionati, avviene in vasche termocondizionate (26 - 28°). Dopo la sgrondatura e la pressatura il vino nuovo subisce il primo travaso dopo la fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso tendente al violaceo

Profumo leggero e caratteristico

Sapore pieno ed aromatico

Abbinamento gastronomico piatti di carne, salumi, formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio 18 - 20°

Dati analitici

Alcool 13,5% vol.

Acidità totale 5,8 g/lit.

Anidride solforosa 105 mg/lit

EN Grapes varieties

Primitivo

Production zone

Puglia - Salento

Ground nature

Medium mixture tending to sandy soil

Harvest base hectare

7 - 9 t.

Vinification

The musted grapes undergo to a very long maceration (12 - 14 days). Fermentation occurs in temperature-controlled tank (26-28°) and purposely selected yeasts are added. After dripping and pressing, fresh wine is poured off after having finished malolactic fermentation.

Organoleptic Characteristics

Colour red with violet shades

Aroma light and characteristic

Flavour full-bodied and aromatic

Serving suggestions meat dishes and matured cheeses

Serve temperature 18 - 20°

Analytical data

Alcohol 13,5% vol.

Total acidity 5,8 g/lit.

Sulfur dioxide 105 mg/lit

DE Rebsorte

Primitivo

Anbaugebiet

Apulien - Salent

Bodenbeschaffenheit

Naehrstoffhaltig, teilweise sandig

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar

7 - 9 t.

Ausbau

Die gekelterten Trauben werden in temperaturkontrollierten Gärbehältern bei 26°-28°C unter Zusatz von selektionierter Hefe ausgebaut. Das Gärverfahren beträgt 12 bis 14 Tage. Nach der Pressung und Entfaugung erfolgt die Apfel-Milchsäuregärung. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der junge Wein das erste Mal abgezogen.

Weincharakter

Farbe rot mit Anklang an violett

Duft leicht und charakteristisch

Geschmack vollmundig und aromatisch

Empfehlung Fleischgerichte, Wurstwaren, Hartkäse

Serviertemperatur 18 - 20°

Analysenwerte

Alkoholgehalt 13,5% vol.

Gesamtsäuregehalt 5,8 g/lit.

Schwefeldioxyd 105 mg/lit