

PRIMITIVO

IGT PUGLIA



Denominazione: Primitivo IGT Puglia

Uvaggio: 100% Primitivo

Sistema di Allevamento: pergola

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 7 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Primitivo IGT Puglia

Varietal: 100% Primitivo

Training System: pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: maceration on the skins

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in steel vats for 6 months and in bottle for 3 months

Cellarability: 7 years

Bottles: 750 ml

