



7° Ceppo

Primitivo Salento IGP



Prima annata di produzione: 2008

Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 12.000

Comune di produzione: comprensorio di Manduria (Ta)

Uve: Primitivo 100%

Esposizione del vigneto: nord-sud

Altimetria del vigneto: pianura

Tipo di terreno: medio impasto

Sistema di allevamento: alberello

Densità dell'impianto: 5200 piante per ettaro

Età delle viti: circa 70 anni

Resa per ettaro: 65 quintali

Epoca della vendemmia: terza decade di settembre

Materiale vasche di fermentazione: auto vinificatori in acciaio termocondizionati

Temperatura di fermentazione: 25° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione e macerazione: fermentazione 20-30 giorni, macerazione 10-15 giorni

Fermentazione malolattica: si

Affinamento: acciaio e bottiglia

Invecchiamento: adatto a lungo invecchiamento

Esame organolettico

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: bouquet pieno

Sapore: asciutto

Gastronomia

Qualificazione: rosso asciutto

Accompagnamenti: grigliate di carne, selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18° C