

PRIMITIVO DOC
COLLINE JONICHE TARANTINE

A) SCHEDA TECNICA

- VARIETA' : 100 % PRIMITIVO - Vitigno principe della viticoltura Pugliese.
- ZONA DI PRODUZ. : Vigneti di proprieta', in contrada Bove Cesine in agro di Ginosa
- ALTIMETRIA : 250 m / 300 m sul livello del mare
- ESPOSIZIONE : Terreni collinari esposti a sud
- TIPOLOGIA DEL TERRENO : Argilloso, calcareo, alluvionale.
- RESA PER ETTARO : 90 quintali
- EPOCA VENDEMMIA : Fine Agosto inizio Settembre
- VENDEMMIA : Interamente a mano ed in cassette
- TECNICA DI PRODUZIONE : Vinificazione in Rosso con macerazione delle bucce per 15/20 giorni. Fermentazione con inoculi di lieviti selezionati ed a temperatura controllata.
- AFFINAMENTO : Per quattro mesi in acciaio e per tre mesi in bottiglia.

B) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- TENORE ALCOLE : 14,50 % VOL
- ESTRATTO SECCO : 29,50 gr/lit
- ACIDITA' TOTALE : 5,20 gr/lit
- COLORE : Rosso rubino con riflessi violacei
- AROMA : Aroma speciale , con sentore di frutti di bosco e amarena
- GUSTO : Gusto pieno armonico e vellutato
- ABBINAMENTI : Ben accompagna arrosti , carni rosse e formaggi piccanti.
- SERVIZIO : A temperatura di 18/20 °C

