

PRIMITIVO

I.G.T. SALENTO • PRIMITIVO

ZONA DI PRODUZIONE

Sava (Ta), Torricella (Ta), Manduria (Ta).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato e alberello (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26°C.

AFFINAMENTO

Breve affinamento in barrique, non superiore a 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

SERVIRE A

18°C.

