



QUID

Primitivo I.G.T. Salento 100%

<i>Gradazione:</i>	13,5 % Vol.
<i>Colore:</i>	Rosso rubino intenso
<i>Olfatto:</i>	Forti sentori di prugna, mora e ciliegia matura
<i>Gusto:</i>	In bocca è ricco e pieno, con un buon corpo e dei piacevoli tannini
<i>Zona:</i>	I vigneti si estendono per oltre 5 ettari in agro S.G.Jonico a 60 m s.l.m.
<i>Vigneto:</i>	Spalliera a cordone speronato bilaterale, età 5 anni, allevato a 50 cm
<i>Terreno:</i>	Medio impasto argilloso
<i>Impianto:</i>	2 x 1,40 m con densità media di 3300 ceppi per ettaro
<i>Resa:</i>	Da 9000 a 13000 kg di uva per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	Prima decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	Dopo la vendemmia, le uve vengono deraspate a pigiate. La fermentazione avviene in silos di acciaio inox termocontrollati per 8-12 giorni. Dopo 4 mesi di affinamento in contenitori di acciaio. Il vino viene imbottigliato e lasciato affinare per altri due mesi in bottiglia
<i>In tavola:</i>	Servire a 16-18°C. Eccellente con tutti i tipi di carne rossa arrostita e primi piatti ricchi

•TENUTA•
GIUSTINI