



Zona di produzione

In Valle D'Itria, nella contrada Montetessa, Locorotondo - Basilicata 405 m.



Terreno

Terra rossa, argillosa-calcareo con sottostrato di roccia stratificata che permette la penetrazione delle radici e garantisce la giusta umidità e freschezza alla pianta nel periodo di siccità.



Vitigno

Primitivo 100%



Età dei vigneti

15 anni



Sistema di allevamento

Spalliera, con potatura secca tipo alberello, con una densità per ha. di 5.600 piante.



Produzione per ettaro

4-5 Ton. di uva, con una resa in vino del 60-65%. La produzione di uva viene ridotta nel periodo pre-invasatura del 50-60%.



Vinificazione

Diraspatura dell'uva con immediato abbattimento della temperatura a 10°C, macerazione oltre la fermentazione alcolica di 10-15 giorni, svinatura e pressatura soffice.



Affinamento

Dopo un breve periodo di riposo viene separato dalle fecce grossolane, in inocula la fermentazione malo-lattica, terminata quest'ultima il vino viene travasato nelle barriques di rovere francese media e leggera tostatura, dove rimane in affinamento per 24 mesi. Raggiunto il massimo delle espressioni organolettiche viene stabilizzato e imbottigliato. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



Colore

Rosso porpora tendente al granato



Profumo e Gusto

Vino particolarmente ricco, dalla struttura robusta e di spessore, pieno e armonico. Aromi varietali, complessi, intensi e persistenti. Un vino di razza.



Gradazione Alcolica

17% vol.



Accompagnamento

Carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati, vino da meditazione da grandi serate. Servire a temperatura di cantina.

