



Zona di produzione:

Nella Valle d'Itria



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-invaiaura 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, inizia 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/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.



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



Età dei vigneti:

15 anni



Sistema di allevamento:

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





Production Area:
In the Itria Valley



Per hectare production:
4-5 t. of grapes with a 60-65% yield of wine. The production of grapes is reduced of 50-60% in the period before the ripening.



Colour:
Ruby red with garnet shades



Land:
Red land, clay-calcareous with a substratum of stratified stone that allows the roots to penetrate and gives the right humidity and freshness to the plant during the drought



Vinification:
Destemming of grapes with decrease of temperature at 10° C, maceration and alcoholic fermentation for 10-15 days, racking and soft pressing



Fragrance/taste:
Rich wine with robust and deep structure, full and harmonic. Strong, complex, full, intense and persistent scents of varietal. An independent wine.



Alcohol Content:
17% Vol.



Grape variety:
Primitivo



Ageing:
After a short rest, it is separated from the crude sediment and the malo-lactic fermentation starts. After this, the wine is transferred in medium and light toasting French durmast barrels, where it ages for 24 months. Once the best of the organoleptic characteristics is reached, it is stabilised and bottled. Ageing in bottle for 6 months



Wine pairing:
Roasted red meat, bushmeat, seasoned cheeses, wine for great evenings. Sipping wine. Serve at cellar temperature.



Age of vineyards:
15 years



Cultivazione system:
Espalier with dry pruning (alberello method), with a per hectare density of 5600 plants

