



“Ajanoa”

Primitivo di Manduria D.O.P.

Zona di produzione : Sava
Sistema di allevamento : Alberello basso
Ceppi per ettaro : C.a. 4.500
Uva per ettaro : 50/60 ql.
Resa in vino : 50/60 %
Epoca di vendemmia : Seconda decade Settembre
Raccolta delle uve: Manuale
Lavorazione dell'uva : Metodi Artigianali
Lieviti: Autoctoni
Dati analitici : 15 % vol.
Affinamento : Capasone

Metodologia produttiva

Da vigne di oltre 50 anni in Contrada Agliano in agro di Sava, selezioniamo i migliori grappoli di Primitivo che vengono vinificati con metodologie tradizionali e a temperatura controllata.

Oltre alla maturazione del vino in contenitori di cemento vetrificati ed interrati, il processo di affinamento avviene per parte dello stesso, in contenitori di Terracotta chiamati “Capasoni” per circa 10 mesi.

