



# “Le Petrose”

Primitivo del Tarantino I.G.T.

Zona di produzione : Sava e zone limitrofe

Vitigno : Primitivo 100%

Sistema di allevamento : Alberello basso

Ceppi per ettaro : C.a. 5000

Uva per ettaro : 80/90 q

Resa in vino : 60/70 %

Epoca di vendemmia : inizio Settembre

Raccolta delle uve : Manuale

Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali

Lieviti: Autoctoni

Dati analitici : 14 %

Affinamento : Vasche di cemento vetrificate

## Metodologia produttiva

L'uva pigiata secondo tradizione viene lasciata a macerare con le vinacce le quali vengono separate dal mosto solo dopo alcuni giorni. Il mosto ricavato viene fatto fermentare a temperatura controllata (20/22°C), affinando gli aromi posseduti.

La maturazione, che dura alcuni mesi, avviene in vasi interrati vetrificati. Pronto per l'imbottigliamento il vino viene stabilizzato a freddo e imbottigliato a bassa temperatura per non alterarne le sue caratteristiche naturali.

