



# “Tradizione del Nonno”

Primitivo di Manduria D.O.C.

Zona di produzione : Sava

Vitigno : Primitivo 100%

Sistema di allevamento : Alberello basso

Ceppi per ettaro : C.a. 4.000/4.500

Uva per ettaro : 40/50 ql

Resa in vino : 40/50 %

Epoca di vendemmia : Seconda decade di Settembre

Raccolta delle uve: Manuale

Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali

Lieviti :Autoctoni

Dati analitici : 16 %

Affinamento ed Elevazione : Capasone e Barrique

## Metodologia produttiva

L'uva viene vinificata amorevolmente con metodi tradizionali, una volta pigiata, il mosto ricavato, viene conservato in contenitori interrati vetrificati ove avviene la maturazione a temperatura controllata di 24/26°. Terminata la fermentazione viene lasciato maturare in vasche di cemento vetrificate ed interrate per almeno un anno. Per una piccola parte si completa l'affinamento elevando parte della massa in botti di rovere da 225 litri e affinando un'altra piccola parte in contenitori di terracotta chiamati “Capasoni”.

