



“Il Sava”

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

Uva per ettaro : 40/50 q

Resa in vino : 30/40%

Epoca di vendemmia : Ultima decade di settembre

Raccolta delle uve: Manuale

Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali

Lieviti: Autoctoni

Dati analitici : 16% Tot. 19 % vol

Affinamento : Capasone

Metodologia produttiva

E' un vino ottenuto da vigneti di almeno 40 anni e solo in particolari annate favorevoli.

Dopo un periodo di appassimento sulla pianta, l'uva viene vinificata con metodi tradizionali e con una fermentazione a temperatura controllata (24/26°C).

Il vino viene conservato in contenitori interrati vetrificati ove avviene la maturazione e l'affinamento per almeno otto mesi. Per una parte si completa l'invecchiamento per un periodo di circa 8 mesi, in giare di terracotta chiamate “Capasoni”, esaltando in questo modo le caratteristiche intrinseche del vitigno. Giunto a maturazione, viene stabilizzato e imbottigliato a freddo per non alterare le sue caratteristiche naturali.

