



# “Novantino”

Primitivo del Salento I.G.P.

Zona di produzione : Sava e zone limitrofe

Vitigno : Primitivo 100%

Sistema di allevamento : Alberello basso

Ceppi per ettaro : C.a. 5000

Uva per ettaro : 90/100 q

Resa in vino : 60/70%

Raccolta delle Uve: Manuale

Epoca di vendemmia : inizio Settembre

Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali

Lieviti: Autoctoni

Dati analitici : 13 %

Affinamento : Vasche di cemento vetrificate

## Metodologia produttiva

L'uva pigiata secondo tradizione viene lasciata a macerare per poche ore per poi separare subito il mosto dalle vinacce ottenendo così un prodotto morbido. Il mosto ricavato viene fatto fermentare a temperatura controllata (20/22°C), affinando così gli aromi posseduti. La maturazione, che dura pochi mesi, avviene in vasi interrati vetrificati e in silos di acciaio. Pronto per l'imbottigliamento il vino viene stabilizzato a freddo e imbottigliato a bassa temperatura per non alterarne le sue caratteristiche naturali.

