



“Passione”

Primitivo di Manduria D.O.C.

Zona di produzione : Sava
Vitigno : Primitivo 100%
Sistema di allevamento : Alberello basso
Ceppi per ettaro : C.a. 3.000
Uva per ettaro : 30/40 q
Resa in vino : 30/40%
Epoca di vendemmia : Ultima decade di settembre
Raccolta delle uve: Manuale
Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali
Lievitati: Autoctoni
Dati analitici : 17% Tot. 20,5 % vol
Elevazione: Barrique

Metodologia produttiva

Tale vino è ottenuto solo in annate particolari e molto rare. L'uva è vinificata con metodi tradizionali dopo un periodo di appassimento sulla pianta. La fermentazione avviene a temperatura controllata (24/26°C) ed il vino è conservato in contenitori interrati vetrificati ove avviene la maturazione e l'affinamento. Si completa l'invecchiamento in barriques e giare in terracotta per circa 8 mesi, esaltando le caratteristiche intrinseche del vitigno. Giunto a maturazione, viene stabilizzato e imbottigliato a freddo per non alterare le sue caratteristiche naturali.

