



SCHEDA TECNICA VINO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA
“ **PRIMOMIGLIO** “



Tipologia :

Rosso fermo

Uve :

100% Primitivo Puglia

Zona di produzione:

Acquaviva delle Fonti

Altitudine:

350 Mt. sul livello del mare

Caratteristiche del suolo

**Prevalentemente calcareo con strato
di terra rossa a componente ferrosa**

Sistema di allevamento:

cordone speronato

Periodo e metodo di vendemmia:

**2° settimana di Settembre con
raccolta a mano in cassetta**

Metodo di lavorazione ed invecchiamento: **Fermentazione in serbatoi**

**di acciaio inox per 7 gg a temperatura
controllata di 25°-affinamento per mesi
6 in serbatoi di acciaio inox e per mesi
3 in bottiglia**

Gradazione alcolica:

14,5%

Caratteristiche:

**Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei ; profumo di
leggere note floreali ed intenso sentore di frutti rossi; fresco
ed elegante al palato con un finale lungo e vellutato; si abbina
armoniosamente con la tipicità della cucina mediterranea;**



DATA SHEET WINE
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA
“ **PRIMOMIGLIO** ”



Type :	Red , still
Grapes :	100% Primitivo Puglia
Production area:	Acquaviva delle Fonti
Altitude	350 Mt. above sea level
Features of the terrain:	Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component
Breeding system:	Spurred cordon
Period and method of harvest:	2nd week of September with hand-picked in boxes
Processing and aging method:	Fermentation in stainless steel tanks for 7 days at a controlled temperature of 25°-aging for 6months in stainless steel tanks and for 3 months in bottle
Alcohol content:	14,5%
Features:	Ruby red color with slightly violet reflection; scent of light floral notes and intense scent of red fruits; fresh and elegant on the palate with a long and velvety finish; it harmoniously combines with the typical mediterranean cuisine;