

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino: Rosso Vitigno: 100% Primitivo

Zona di produzione: Torricella, Taranto, Puglia, Italia

Vigneto: Contrada Li Janni

Altitudine: 40 mt sul livello del mare Terreno: Grana medio argilloso

Sistema di allevamento: Alberello pugliese

Età dei vigneti: 15 anni

Resa uva: 50/60 quintali per ettaro

Epoca di vendemmia: 2° settimana di settembre con raccolta manuale Vinificazione: Fermentazione con macerazione termo controllata

Affinamento: Acciaio inox Resa di uva in vino: 65% Alcol svolto: 14% vol

Si accompagna a carni rosse, primi piatti robusti, selvaggina,

formaggi stagionati, salumi.

Li Janni Primitivo di Manduria

Protected designation of origin

Wine typology: Red

Grape variety: 100% Primitivo

Production Zone: Torricella, Taranto, Puglia, Italia

Vineyard: Contrada Li Cameli Elevation: 40 m above sea level Soil: medium grain clay soil Growing System: Alberello pugliese

Harvest period: 15 years

Yield grapes: 50/60 quintals for hectare

Harvest period: Second week of September with manual harvesting Vinification: Fermentation with maceration at controlled Thermo

Refinement: Stainless Steel

Grape Yield: 65% Alcohol: 14% vol

Well paired with red meat, strong main courses, game meats, aged cheeses, cold cuts.

VITICOLTORE dal 1943

[i]anni

Primitivo di Manduria

AIS vitae La Guida vini 2017 - [i Janni 2014 ttt

Merano Wine Award 2016 - Li Janni 2014 - Award ROSSO

I VINI DI VERONELLI 2017 - [i Janni 2014 ★★ 88

ANNUARIO DEI MICLIORI VINI ITALIANI 2017 - [i Janni 2014 87/99