LINEA CLASSICI

PRIMITIVO

Il ritorno alle origini, è l'entusiasmo di trovarsi a casa: sull'etichetta, Villa Bruni, il casale di famiglia, rifugio e protezione.

DENOMINAZIONE
Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE
Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI
35 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO
Argilloso - Sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA
100% Primitivo.

CEPPI PER ETTARO
4500

RESA DI UVA PER ETTARO
80 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA
65 litri.

MOCAVERO®

LINEA CLASSICI / PRIMITIVO

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Questo antico vitigno richiede particolari attenzioni in fase di vinificazione per far sì che esprima tutte le caratteristiche varietali, ha bisogno di periodici arieggiamenti e di un particolare controllo della temperatura. Ultimata la macerazione, il mosto viene separato dalle vinacce e finisce la fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO VINO
A fermentazione ultimata, il vino viene affinato in barriques per 3-4 mesi. Completato il ciclo di affinamento, viene filtrato e imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO
Colore rosso intenso con riflessi violacei, sentori speziati dolci e sentori fruttati maturi di confettura, gusto morbido, persistente con sapiente equilibrata tannicità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 - 18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 14%

AC. TOTALE (GR/LT): 5,8

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,4

SO2 (MG/LT): 80

pH: 3,58

ZUCCHERI (GR/LT): 4

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.

MOCAVERO®