

# SANTUFILI PRIMITIVO



## QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

## PRODUKTIONSZONE

Das Salento umfasst die Verwaltungsgebiete der Provinzen Brindisi, Lecce und Taranto.

## ALTER DER REBKULTUREN

60 - 70 Jahre

## BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Sandig

## REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Alberello Pugliese

## REBSORTE

100% Primitivo

## WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

4.500

## TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

4.500 kg

## WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 l

## LESEPERIODE

Letztes Septemberrdrittel

## VINIFIKATION

Besonders aufmerksame Temperaturkontrolle. Die Maischung dauert so lange, wie auch die alkoholische Gärung in Anspruch nimmt: Erst nach deren Abschluss wird der Wein von der Maische abgezogen.

## AUSBAU

Nach dem Abpressen reift der Wein 7–8 Monate in Barriques und neuen Tonneaux, wobei er in regelmäßigen Abständen aufgerührt wird.

## ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Violett strahlendes, eindringliches Rot; Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft; ausgewogenes Tannin.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten und gereiftem Käse.

## OPTIMALE TRINKTEMPERATUR

18 - 20° C

## ALKOHOL (% VOL)

14,5

## GESAMTSÄURE (G/L)

5,7

## FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,43

## SO<sub>2</sub> (MG/L)

80

## PH

3,50

## RESTZUCKER (G/L)

3,5