

SANTUFILI PRIMITIVO

MOCAVERO®



DENOMINAZIONE

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Il Salento comprende i territori amministrativi delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

ETÀ DEI VIGNETI

60 - 70 anni

CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese

VARIETÀ DELL'UVA

100% Primitivo

CEPPI PER ETTARO

4.500

RESA DI UVA PER ETTARO

45 q.li

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

65 litri

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Particolare controllo della temperatura.

La macerazione ha durata di tutta la fermentazione alcolica, finita quest'ultima il vino viene separato dalle vinacce.

AFFINAMENTO VINO

Il vino, dopo la pressatura, viene affinato in barrique e tonnò nuove per 7-8 mesi, eseguendo periodicamente il batonagge.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, una equilibrata tannicità e intenso profumo di spezie e confetture.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Accompagna egregiamente arrostiti di carne, selvaggina, formaggi stagionati e piatti piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

GR. ALCOL% VOL.

14,5

AC. TOTALE (GR/LT)

5,7

AC. VOLATILE (GR/LT)

0,43

SO2 (MG/LT)

80

pH

3,50

ZUCCHERI (GR/LT)

3,5