LINEA ESSENZA

SIRE PRIMITIVO

Vivace e armonioso omaggio alle nostre radici.

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

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

ETÀ DEI VIGNETI
10 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO
Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA
100% Primitivo.

CEPPI PER ETTARO
6000

RESA DI UVA PER ETTARO
90 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA
65 - 70 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre.

MOCAVERO®

LINEA ESSENZA / SIRE PRIMITIVO

VINIFICAZIONE
Classica vinificazione in rosso, con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti. Ultimata la macerazione il mosto viene separato dalle vinacce e finisce la fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO VINO
A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per pochi mesi prima di essere imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO
Alla vista, un rosso intenso con riflessi violacei, profumi di frutta rossa vivaci e persistenti, gusto caldo armonioso.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Selvaggina, arrosti di carne, piatti piccanti, salumi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 - 18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 14%

AC. TOTALE (GR/LT): 5,1

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,45

SO2 (MG/LT): 70

pH: 3,56

ZUCCHERI (GR/LT): 2,5

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.