

SIRE PRIMITIVO

MOCAVERO®



QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

PRODUKTIONSZONE

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

ALTER DER REBKULTUREN

10 Jahre

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier

REBSORTE

100% Primitivo

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6.000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

9.000 kg

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

70 l

LESEPERIODE

Ende September

VINIFIKATION

Klassisch, mit ausgedehnter Maischestandzeit. Wenn der Most schließlich die gewünschte Farbintensität aufweist, wird er von den Schalen getrennt und vollendet seine Gärung in temperaturgeregelten Edelstahlbehältern.

AUSBAU

Nach Abschluss des Gärprozesses trennt man den Wein vom Geläger. Einige Monate darf er nun in Edelstahl reifen, bevor er auf Flaschen gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Violette Funken beleben das eindringliche Rot; den lebhaften und nachhaltigen Duft begleitet ein warmer, harmonischer Geschmack.

SERVIEREMPFEHLUNG

Passt gut zu Braten, Pasta- und Risottogerichten sowie gereiftem Käse.

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR

16 - 18° C

ALKOHOL (% VOL)

14

GESAMTSÄURE (G/L)

5,1

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,45

SO2 (MG/L)

70

PH

3,56

RESTZUCKER (G/L)

2,5