

# SIRE 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

10 anni

## CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcareo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

## VARIETÀ DELL'UVA

100% Primitivo

## CEPPI PER ETTARO

6.000

## RESA DI UVA PER ETTARO

90 q.li

## RESA DI VINO PER Q.LE UVA

70 litri

## EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

## 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 feccie e conservato in serbatoi d'acciaio per pochi mesi prima di essere imbottigliato.

## ESAME ORGANOLETTICO

Alla vista, un rosso intenso con riflessi violacei, profumi vivaci persistenti, gusto caldo armonioso.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Arrosti di carne, formaggi stagionati, primi piatti.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° 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