

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
A Mano

NOME DEL VINO
A Mano Primitivo

DENOMINAZIONE
Puglia IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Torricella, Manduria, Sava

VINIFICAZIONE
L'uva matura all'inizio di settembre e non appena arriva in cantina viene pigiata e raffreddata. La fermentazione a bassa temperatura (16°C) procede per diverse settimane.

AFFINAMENTO
Il vino dopo la pressatura viene fatto riposare per tutto l'inverno. Imbottigliato e lasciato nuovamente riposare per almeno 3 mesi.

VITIGNO/I
100% Primitivo

ALLEVAMENTO
Spalliera

ESPOSIZIONE
sud-ovest

ALTITUDINE
50 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
31 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marnoso Ferruginosi

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine Agosto

ETTARI VITATI
6.8 ettari

RESA PER ETTARO
70 quintali per Ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Mark Shannon

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
46.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
5714