

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
A Mano

NOME DEL VINO
A Mano Primitivo Rosato

DENOMINAZIONE
Puglia Igt

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Gioia del Colle, Castellaneta,
Laterza

VINIFICAZIONE
Il contatto del mosto con le bucce avviene per pochi minuti, poi il vino viene tenuto a 6 °C durante tutta la fermentazione per preservare il profumo di frutta fresca.

AFFINAMENTO
Maturazione di 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Primitivo

ALLEVAMENTO
Spalliera

ESPOSIZIONE
Nord - Est

ALTITUDINE
50 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marnoso Ferruginosi

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine Agosto

ETTARI VITATI
5 ettari

RESA PER ETTARO
70 quintali per Ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Mark Shannon

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
33.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
5729