

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Felline

NOME DEL VINO
Felline Zinfandel Cru Primitivo di
Manduria

DENOMINAZIONE
Primitivo di Manduria Dop

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Comprensorio della Sinfarosa

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio a
temperatura controllata, lieviti
autoctoni, pressatura soffice

AFFINAMENTO
Rovere francese e americana per
circa 6 mesi

VITIGNO/I
100% Primitivo

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
70 mt s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20-25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terra di nera di origine alluvionale
molto profonda, ricca di humus

EPOCA DI VENDEMMIA
Metà settembre

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
70-80 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabrizio Perrucci

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
26.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9714T