

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

A Mano

NOME DEL VINO

A Mano Prima Mano Primitivo
Riserva

DENOMINAZIONE

Puglia Igt

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano

VINIFICAZIONE

Fermentazione a caldo delle bucce e a freddo del succo per 4 giorni. Successivamente le due fermentazioni confluiscono in un'unica vasca e la fermentazione procede a bassa temperatura per 3 settimane.

AFFINAMENTO

Il vino riposa in vasche di cemento per 2 anni e affina in bottiglia per almeno un anno.

VITIGNO/I

100% Primitivo

ALLEVAMENTO

Alberello

ESPOSIZIONE

Sud Ovest

ALTITUDINE

30 m.s.l.m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

70 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Marnoso Ferruginosi

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Agosto

ETTARI VITATI

2.8 Ettari

RESA PER ETTARO

50 quintali per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Mark Shannon

FORMATI DISPONIBILI

3 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

17 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

13.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D6144