

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Felline

NOME DEL VINO
Felline Primitivo Manduria Cuvee
Anniversario

DENOMINAZIONE
Riserva Primitivo di Manduria Dop

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2010

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Manduria

VINIFICAZIONE
Con soli lieviti autoctoni,
temperatura di fermentazione
lasciata salire fino ai 33°(invece dei
28/30 max), macerazione a mezzo
di 5/6 delestage al giorno, l'uva
ammostata non viene pressata e
terminata la fermentazione
alcolica il silos, che viene colmato e
chiuso. Il vino nuovo rimane sulle
vinacce fino alla fine della
fermentazione malolattica, dopo
oltre due mesi si fa il primo
travasato. Dopo il secondo travasato, il
vino viene messo in tonneaux a
bassa tostatura per almeno 9 mesi.

AFFINAMENTO
Rovere

VITIGNO/I
100% Primitivo di Manduria

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
70 mt s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
50-60 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Misto dei terreni nell'agro di
Manduria

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
55-60 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabrizio Perrucci

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.600

QUANTITÁ PER CARTONE
1

CODICE SAP
D7261