

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Barsento

**NOME DEL VINO**  
Barsento Casaboli Primitivo  
Riserva

**DENOMINAZIONE**  
Primitivo DOC Gioia del Colle  
Riserva

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**

**TIPOLOGIA**

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Noci (BA)

**VINIFICAZIONE**  
Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio. La macerazione dura fino a 20 giorni in vinificatori da 45 q.li in acciaio a temperatura controllata di 25° C, con frequenti rimontaggi manuali allo scopo di estrarre al meglio le sostanze aromatiche e coloranti. Affinamento in botti di rovere da 19 hl per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa per altri 10 mesi in cavea carsica a 15 m sotto terra, prima della commercializzazione.

**AFFINAMENTO**  
12 mesi in botte da 19 hl e 10 mesi in bottiglia

**VITIGNO/I**  
100% Primitivo

**ALLEVAMENTO**  
spalliera

**ESPOSIZIONE**  
sud-ovest

**ALTITUDINE**  
420 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
25 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
settembre

**ETTARI VITATI**  
20

**RESA PER ETTARO**  
6000 kg/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Leonardo Palumbo

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,50% vol.

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

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
20.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E6581