

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

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6581