SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Barsento

NOME DEL VINO
Barsento Il Paturno Primitivo

DENOMINAZIONE
Primitivo IGT Puglia

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Noci (BA)

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale. La macerazione dura 10-12 giorni in vinificatori da 45 q.li in acciaio a temperatura controllata di 25° C, con frequenti rimontaggi manuali allo scopo di estrarre le sostanze aromatiche e coloranti. Affinamento in acciaio per almeno 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in cavea carsica a 15 mt di profondità per altri 7 mesi prima della commercializzazione.

AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio e 7 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
9000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Leonardo Palumbo

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
80.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6582