

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Barsento

ALLEVAMENTO

spalliera

NOME DEL VINO

Barsento W'heart! Rosso Primitivo

ESPOSIZIONE

sud-ovest

DENOMINAZIONE

Primitivo IGT Puglia

ALTITUDINE

420 m s.l.m.

CLASSIFICAZIONE

IGT

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

ANNATA IN COMMERCIO

2020

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

REGIONE DI PROVENIENZA

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

TIPOLOGIA

STILE DI PRODUZIONE

ETTARI VITATI

20

ZONA DI PRODUZIONE

Noci (BA)

RESA PER ETTARO

8000 Kg/Ha

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale. Breve macerazione a freddo. Dopo segue la macerazione classica che 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 4 mesi. dopo l'imbottigliamento riposa in cavea carsica a 15 mt di profondità per altri 3 mesi prima della commercializzazione.

ENOLOGO/CONSULENTE

Leonardo Palumbo

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

QUANTITÀ PER CARTONE

6

VITIGNO/I

100% Primitivo

CODICE SAP

E6584