

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Barsento

NOME DEL VINO
Barsento Malicchia Mapicchia
Primitivo

DENOMINAZIONE
Primitivo IGT Puglia Dolce

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Noci (BA)

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale quando il grappolo è appena sovramaturato. La macerazione dura 12-14 giorni in vinificatori da 45 q.li in acciaio a temperatura controllata di 25° C, con frequenti rimontaggi allo scopo di estrarre le sostanze aromatiche e coloranti. Grazie al controllo della temperatura ed all'alcool prodotto la fermentazione si blocca, lasciando un residuo zuccherino di circa 48 gr/l.

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.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
metà settembre

ETTARI VITATI
20

RESA PER ETTARO
6000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Leonardo Palumbo

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
13 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6585