



VRICCIO

PRIMITIVO IGT PUGLIA

Varietà: Primitivo in purezza

Vigneto: allevato a pergola pugliese con resa di 80 qli. per ettaro

Vinificazione: Il primitivo raggiunge la piena maturazione verso la fine del mese di agosto. Dopo la vendemmia e la pigiatura soffice il mosto macera con le bucce e fermenta a temperatura controllata per 12 giorni. Frequenti rimontaggi tradizionali e delestage consentono una giusta ossigenazione della massa in fermentazione e un migliore fissaggio delle sostanze coloranti e aromatiche.

Maturazione: il Vriccio matura in acciaio per 6 mesi e successivamente in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumo caratteristico di prugna e confettura. In bocca è fresco e piacevole, ha tannini morbidi ben integrati alla componente alcolica e una bella persistenza aromatica di frutti rossi.

Alcool 13 %

Acidità Tot. 5,30 g/l.

Estratto secco 35 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie