

Pantun

Vigna: s. Vito

Denominazione: vino rosso

Uve: primitivo 100%

Tipo di suolo: argilloso, calcareo con tratti di limo e terra scura

Portinnesto: 140 ruggeri

Tipo di innesto: in campo con selezione massale

Biotipi catalogati: 14

Sistema di potatura: alberello pugliese

Densità d'impianto: 4000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Epoca di raccolta: 25/30 agosto

Vendemmia: manuale in cassetta

Fermentazione: serbatoi di acciaio

Durata macerazione: 12/18 giorni

Affinamento: vecchie barrique da 225 e 300 lt per un anno e cinque mesi in bottiglia
bordolese classica

Gradazione: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 16/18 gradi

Vino strutturato ed elegante, complesso nei sapori di grande bevibilità e piacevolezza.