

## **Skietto**

**Vigna:** macchia

**Denominazione:** vino rosso

**Uve:** primitivo 100%

**Tipo di suolo:** argilloso profondo

**Portinnesto:** 110 richter

**Tipo di innesto:** in campo con selezione massale.

**Biotipi catalogati:** 12

**Sistema di potatura:** alberello pugliese

**Densità d'impianto:** 5000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 60 quintali

**Epoca di raccolta:** primi 10 giorni di settembre

**Vendemmia:** manuale in cassetta

**Fermentazione:** spontanea in cemento

**Durata macerazione:** 12/15 giorni

**Affinamento:** 8 mesi in piccole cisterne in cemento e 3 mesi in bottiglia borgognotta

**Gradazione alcolica:** 13 gradi

**Temperatura di servizio:** 14/16 gradi

Vino equilibrato e profondo, buona freschezza e tannini morbidi di grande bevibilità, tipico che ricorda il chicco d' uva appena raccolto.