



I VINI DELLA CHIUSA



PRIMITIVO

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Rosso

Vitigni utilizzati: Primitivo

Zona ubicazione vigneti: Comune di Carmiano

Altitudine: 36 m s.l.m.

Tipo di suolo: medi impasto

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi/ha: 5000p/ha

Resa uva q.li/ha: 100 q.li

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: macerazione in acciaio per 6 gg a temperatura controllata

Affinamento: 4 mesi in barrique di rovere

Alcol svolto: 14% vol.

Colore: vino rosso, intenso e delicato.

Profumo: bouquet fruttato, note di ciliegia e prugna

Sapore: Armonico, persistente giustamente acido molto versatile da bere

Abbinamenti: vino dalla grande versatilità si abbina con piatti della tradizione locale e mediterranea.

Temperatura di servizio: 18° C

Conservazione:

Formati disponibili: bottiglia lt. 0,75

CANTINA PETRELLI
Via Villa Convento, 33
73041 Carmiano (LE)
Tel/Fax: +39 0832/603051
Cellulare: 329/6249708
info@cantinapetrelli.it
www.cantinapetrelli.it

 cantina petrelli