

# PRIMITIVO

PRIMITIVO IGT PUGLIA BIO

---



**REBSORTE:** 100% Primitivo

**HERKUNFTSGEBIET:** Weinberg Marchesana, Gioia del Colle

**BODENTYP:** rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Spornkordon

**PFLANZEN PRO HEKTAR:** 4300

**PRODUKTION PRO HEKTAR:** 70 HL

**TRAUBENLESE:** mechanische Ernte während der zweiten Septemberwoche

**MAZERATIONSZEIT:** 7 Tage

**GÄRUNGSZEIT:** 7 Tage bei 25° in Edelstahltanks

**AUSBAU:** 6 Monate in Edelstahltanks und 3 Monate in der Flasche

**ALKOHOLGEHALT:** 14% vol.

**RESTZUCKERGEHALT:** 4 GR/LT

## DEGUSTATIONSNOTEN

**FARBE:** Tiefes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen

**NASE:** Kräftige Aromen von Kleinobst (reife Kirschen, Brombeeren, Sauerkirschen) und feinen Aromen von Blumen (Veilchen) und Pflanzen (Wildminze)

**GAUMEN:** Voller, langer und weicher Geschmack.

Im Abgang zeigt sich einen schönen Bittermandelton