

SANTO STEFANO



SANTO STEFANO

# PRIMITIVO

IGP PUGLIA PRIMITIVO ROSSO

---

**VARIETÀ:** Primitivo e altri vitigni raccomandati.

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto  
con zone tendenti al calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.700 piante per ha.

## PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 9 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

## DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso.

**BOUQUET:** aroma di frutta matura e note speziate.

**SAPORE:** vellutato e ben strutturato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C