



SANTO STEFANO

PRIMITIVO

IGP PUGLIA PRIMITIVO ROSSO

VARIETÀ: Negroamaro e altri vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

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.