



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA CENTOSASSI



Varietà: Primitivo

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Metodi di difesa: Conforme al Protocollo Biologico 834/07/CE

Allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60 q.li

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e raccolte a mano durante la notte. Dopo la diraspatura, gli acini interi vengono inviati nei tini troncoconici in rovere Allier dove avviene la fermentazione a temperatura controllata e una lunga macerazione post-fermentazione.

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere.

Alcol: 15,5% vol.

Colore: Rosso rubino profondo e luminoso con riflessi violacei.

Note sensoriali: Subito irrompe al naso la vocazione fruttata del primitivo con sentori di visciole, viole mammole e piccoli frutti di bosco che armoniosamente si fondono con gli aromi marini e minerali, unici del territorio dell'Amastuola.

Gusto: L'ingresso in bocca è pieno, morbido, finemente tannico, sapido e minerale. In chiusura è lungo, con il ritorno al fruttato..in una parola armonico.

Temp. di servizio: 17 - 18 °C

SCHDATECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso