



L'ARCANO

Primitivo Dolce I.G.T. Salento 100%

<i>Gradazione:</i>	12,5 % + 5 %
<i>Colore:</i>	Rubino tendente al granato
<i>Olfatto:</i>	Intenso e persistente
<i>Gusto:</i>	Armonico, pieno, caldo, equilibratamente dolce
<i>Zona:</i>	I vigneti si estendono nell'agro di Faggiano, con 4 ettari a 40 m s.l.m.
<i>Vigneto:</i>	Alberello greco, allevato a 50 cm dal suolo, età media 30 anni
<i>Terreno:</i>	Medio impasto argilloso
<i>Impianto:</i>	2 x 1,40 m con densità media di 3600 ceppi per ettaro
<i>Resa:</i>	Da 70 a 90 quintali di uva per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	Prima decade di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	La vendemmia viene condotta interamente a mano, in ritardo rispetto ai vini secchi, i grappoli vengono fatti appassire sulla pianta o in caso di condizioni climatiche sfavorevoli, appesi a mano su fili in una stanza molto areata. La lavorazione successiva è quella tradizionale del Primitivo
<i>In tavola:</i>	Temperatura di servizio 20°C, si sposa ottimamente con dolci a pasta non lievitata e consistenti, crostate di confettura e cioccolato, formaggi stagionati e frutta secca.

•TENUTA•
GIUSTINI