



# TERRAMÈ

*Primitivo I.G.T. Salento 100%*

---

<i>Gradazione:</i>	13,5 %
<i>Colore:</i>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
<i>Olfatto:</i>	Floreale e fruttato, che ricorda frutti a bacca rossa: more, mirtilli
<i>Gusto:</i>	Morbido ed equilibrato, con una piacevole tannicità
<i>Zona:</i>	I vigneti si estendono nell'agro di Faggiano (IGT) a 60 m s.l.m.
<i>Vigneto:</i>	Guyot, età media 20 anni
<i>Terreno:</i>	Medio impasto, con buona fertilità
<i>Impianto:</i>	2 x 1,40 m con densità media di 3500 ceppi per ettaro
<i>Resa:</i>	120 quintali di uva per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	Prima decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	La vendemmia viene condotta meccanicamente. l'uva viene raccolta, deraspata e sottoposta ad un periodo di macerazione di circa 8 giorni a cui segue una fase di fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 22-24 °C ed una fase di affinamento in vasche di inox per almeno sei mesi. Il vino viene imbottigliato e\ deposto in cantina per un ulteriore affinamento.
<i>In tavola:</i>	Per un'ottima beva servire a 18°C. Facilmente abbinabile con piatti saporiti, formaggi e salumi.

•TENUTA•  
**GIUSTINI**