



ERA

Denominazione: Salento IGP
Varietà: Primitivo
Gradazione alcolica: 14,5%
Enologo: Goffredo Agostini, Gruppo Matura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: rosso rubino intenso.
Naso: ampio bouquet con forti sentori di prugna e ciliegia. Una leggera nota speziata precede sfumature di vaniglia.
Palato: vino corposo, equilibrato, giustamente tannico, morbido ed elegante. Perfetta corrispondenza tra naso e bocca, buona persistenza, retrogusto lungo.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Zona di produzione: Seclì (Lecce)
Anno di impianto vigneti: 2005
Esposizione: est
Altitudine s.l.m.: 76 metri
Natura del terreno: medio impasto, tendenzialmente argilloso.
Densità di piantagione: 4000-4500 piante/ha.
Sistema di allevamento: cordone speronato con sesto di impianto 2,2 m x 1 m.
Data di vendemmia: primi di settembre.
Tecnica di vendemmia: manuale in cassette forate con selezione delle uve.
Resa in uva: 70 q/ha
Resa in vino: 50 hL/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: diraspapigiatrice
Contenitori di fermentazione: acciaio
Temperatura di fermentazione: 26°C
Durata di fermentazione e macerazione sulle bucce: 7 giorni
Fermentazione malolattica: spontanea in acciaio.
Contenitori affinamento: barrique
Durata di affinamento: 9 mesi

Azienda Agricola Greco Romaldo
73050 SECLÌ (Le) Italy
Via Santa Maria, 14
Tel./Fax +39.0836.554895
info@romaldogreco.it

www.romaldogreco.it

