



PRIMUS

Denominazione: Salento IGP
Varietà: Primitivo
Gradazione alcolica: 13,5%
Enologo: Goffredo Agostini, Gruppo Matura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

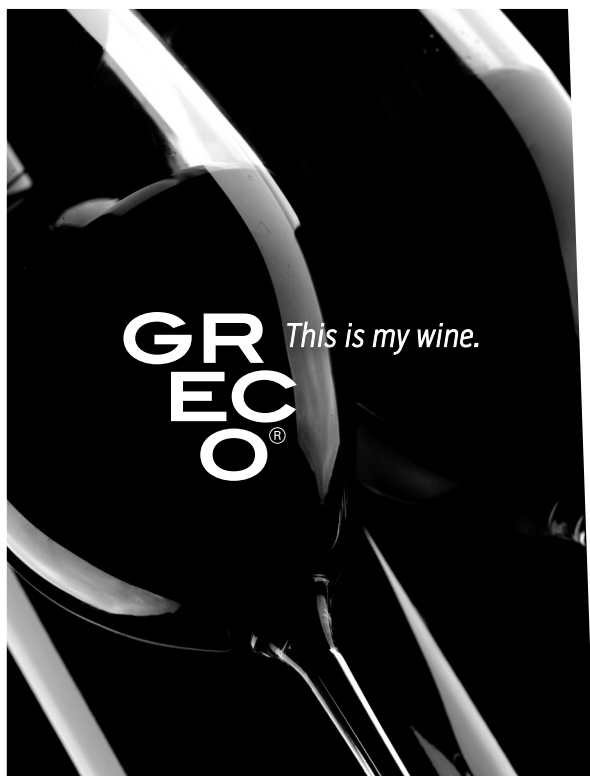
Vista: rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata.
Naso: al naso esprime un'immediata nota di marasca, seguita da toni di amarena e prugna smussati da una buona mineralità. Leggero sottofondo floreale.
Palato: elegante e signorile, piacevole e caldo con tannini non aggressivi. La spalla acida accompagna al meglio la morbidezza data dalla tipica alcolicità.

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: 4.000 piante/ha.
Sistema di allevamento: cordone speronato con sesto di impianto a 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: 100 q/ha
Resa in vino: 75 hL/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: diraspapigiatrice
Contenitori di fermentazione: acciaio
Temperatura di fermentazione: 27°C
Durata di fermentazione e macerazione sulle bucce: 6-7 giorni
Fermentazione malolattica: spontanea in acciaio.
Contenitori affinamento: acciaio
Durata di affinamento: 15 mesi



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

www.romaldogreco.it