



PICURARU

PRIMITIVO



Denominazione: IGT Puglia

Uvaggio: 100% Primitivo

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 35 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere Francese e Slavonia (20% legni di

primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Puglia

Varietal: 100% Primitivo

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: first ten days of September

Vinification: long maceration on the skins for 35 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Aging: in French and Slavonian oak tonneau (20% new and 80% second

use oak) for 6 months and in bottle for 4 months

Aging Potential: 10 years

Bottles: 750 ml

