



VIENTU

IGT PUGLIA



Denominazione: IGT Puglia

Uvaggio: 35% Primitivo, 35% Negroamaro e 30% Nero di Troia

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 120 - 140 quintali

Epoca della Vendemmia: dai primi di Settembre alla prima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 25 giorni

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

Affinamento: in tonneau di rovere Francese e Slavonia (100% legni di secondo passaggio) per 4 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Puglia

Varietal: 35% Primitivo, 35% Negroamaro and 30% Nero di Troia

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 120 - 140 quintals

Harvest Period: from the beginning of September to the first decade of October

Vinification: long maceration on the skins for 25 days

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

Aging: in French and Slavonian oak tonneau (100% second use oak) for 4 months and in bottle for 4 months

Aging Potential: 5 years

Bottles: 750 ml

