



# 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 beginnign 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

