



# MERIDIONALE TRE TENUTE

CUVÉE PRIVATA



**Denominazione:** Vino Rosso d'Italia

**Uvaggio:** 60% Primitivo, 20% Montepulciano e 20% Nerello Mascalese

**Sistema di Allevamento:** pergola e cordone speronato

**Resa per Ettaro:** 80 - 120 quintali

**Epoca della Vendemmia:** dai primi di Settembre alla fine di Ottobre

**Vinificazione:** lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

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

**Affinamento:** in tonneau di rovere Francese e Slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) per 18 mesi e in bottiglia per 4 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 20 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** Vino Rosso d'Italia

**Varietal:** 60% Primitivo, 20% Montepulciano and 20% Nerello Mascalese

**Training System:** pergola and spurred rows

**Yield per Hectare:** 80 - 120 quintals

**Harvest Period:** from the beginning of September to the end of October

**Vinification:** long maceration on the skins for 45 days

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

**Aging:** in French and Slavonian oak tonneau (50% new and 50% second use oak) for 18 months and in bottle for 4 months

**Aging Potential:** 20 years

**Bottles:** 750 ml

