



TERRASOLATA

“PRIMITIVO” IGP

Regione di provenienza	Puglia
Uvaggi	100% Primitivo
Invecchiamento	-----
Gradazione alcolica media	13.50 % vol
Temperatura di servizio	18°/20° C
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none">• Colore: <i>rosso rubino con riflessi violacei</i>• Profumo: <i>fruttato con note speziate</i>• Sapore: <i>morbido, pieno con tannino elegante e setoso</i>
Abbinamenti gastronomici	Di facile abbinamento con piatti a base di carne e formaggi stagionati
Vigneti	Primitivo
Sistema di allevamento	Contro Spalliera
Densità di impianto	-----
Produzione per Ha.	9000 kg per ettaro
Periodo di vendemmia	Inizio Settembre
Vinificazione	In acciaio
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata
Affinamento	In acciaio
Analisi chimiche (dati analitici di massima)	<ul style="list-style-type: none">• Zuccheri riduttori al Fehling: g/l 0,3• Acidità totale: g/l 5,80• Acidità volatile:• Anidride solforosa totale: