

Corte
Vittorio

PRIMITIVO PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica



TIPOLOGIA

Rosso Fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve:	Primitivo.
Zona di coltivazione:	Salento.
Tipologia del terreno:	terreni prevalentemente argilloso-calcarei.
Sistema di allevamento:	Guyot ed Alberello.
Densità ceppi/ha:	densità media 4500 ceppi.
Resa per ettaro:	circa 100 ql/Ha.
Epoca di vendemmia:	raccolta manuale dell'uva a maturazione fisiologica con cernita e selezione dei migliori grappoli.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione:	la vinificazione ha inizio con la diraspa pigiatura, dopo un breve periodo di pre-macerazione, durante la fermentazione alcolica si eseguono delestage e rimontaggi quotidianamente; svolgimento in acciaio della fermentazione malo-lattica e affinamento per alcuni mesi.
Affinamento:	dopo l'imbottigliamento affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore:	rosso violaceo intenso;
Profilo olfattivo:	intenso e netto con marcato sentore di frutti rossi maturi come ciliegie e mirtilli, note balsamiche di eucalipto;
Gusto:	forte personalità, molto persistente, tannini gradevoli;
Gastronomia:	ideale in abbinamento ad arrosti, carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi;
Suggerimenti utili:	mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per 2-3 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi, non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura ottimale di servizio: 18° - 20 °

Gradazione:	13 % vol.
Residuo Zuccherino:	3,08 gr. /lt.
Acidità Tot.:	5,7 gr. /lt.