



Pietrafinita

PRIMITIVO

Alberelli vecchi di cinquant'anni e più producono grappoli che vengono fatti appassire per un mese in casse di legno. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in piccole botti di rovere. Complesso ed elegante al naso con sensazioni di amarena e liquirizia. In bocca interminabile finale di cacao e frutti di bosco.

Varietà delle uve:

Primitivo 100%

Gradazione alcolica:

14,5 % vol.(15% vol. in alcune annate)

Produzione per ha – età dei vigneti:

6.600 bottiglie(4.000-4.500 ceppi per ha) – 55/60 anni

Sistema di allevamento: alberello

In cantina:

al termine del periodo di appassimento, le uve vengono sottoposte ad una piagiatura-diraspatura estremamente delicata .

La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barriques di rovere francese.

Solo le annate migliori vengono imbottigliate.

Durata:

vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. La sua durata non è inferiore ai 15 anni.


**FEUDI DI
GUAGNANO**
VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it