

Nonna Cecca

PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

TIPOLOGIA VINO

Indicazione Geografica Protetta.

VITIGNI

Primitivo.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5000 viti per ettaro.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20-30 anni.

RESA MEDIA IN UVA PER ETTARO

70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e/o spalliera.

ZONA DI PRODUZIONE

Faggiano, Salento, Puglia.

A circa 100 m. sul livello del mare, con temperature medie molto alte ed una piovosità particolarmente bassa. I terreni sono a grana medio-argillosa, con profondità abbondantemente sotto il metro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultimi 10 giorni di settembre, dopo l'appassimento tardivo sulla pianta.

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Macerazione termocontrollata, di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.

AFFINAMENTO

In acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, profumo intenso, fruttato con note di prugna e ciliegie, speziato con sentori di rosmarino e vaniglia. Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole.

ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura.

FRUIBILITÀ

Da servire a 16-18 °C

DATI ANALITICI

Alcol: 14% vol.

WINE CATEGORY

Protected Geographical Indication.

GRAPE VARIETY

Primitivo.

VINES FOR HA

5000 winestocks for hectare.

AGE OF VINE

20-30 years old

AVERAGE PRODUCTION PER HA

70 ql.

TRAINING

Head training system

PRODUCTION AREA

Faggiano, Salento, Puglia.

At almost 100 meters above the sea level, with a high average temperature and very few rainfall during the year. The soils are mainly composed by clay, with an average depth which reaches up to 1 meter.

HARVEST PERIOD

Last 10 days of September after the late withering on the vine.

HARVEST METHOD

Manual.

VINIFICATION

Thermo-controlled maceration, followed by draining and soft pressing at the end of the alcoholic fermentation.

AGEING

In stainless-steel.

TASTING NOTES

Deep ruby red colour with violet reflections, intense aroma, fruity with notes of prunes and cherry, spicy with rosemary and vanilla scent. Full-bodied wine, soft and balanced, easy to drink.

SERVING SUGGESTION

Savoury main courses, red meat and game, and cheese.

SERVING TEMPERATURE

About 16-18 °C

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 14% vol

Azienda Agricola "Fabiana"