



# ERA

**Denominazione:** Salento IGP  
**Varietà:** Primitivo  
**Gradazione alcolica:** 14%  
**Enologo:** Goffredo Agostini, Gruppo Matura  
**Agronomi:** Stefano Dini e Dario Ceccatelli, Gruppo Matura

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** rosso rubino intenso.  
**Naso:** ampio bouquet con forti sentori di prugna e ciliegia. Una leggera nota speziata precede sfumature di vaniglia.  
**Palato:** vino corposo, equilibrato, giustamente tannico, morbido ed elegante. Perfetta corrispondenza tra naso e bocca, buona persistenza, retrogusto lungo.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Zona di produzione:** Seclì (Lecce)  
**Anno di impianto vigneti:** 2005  
**Esposizione:** est  
**Altitudine s.l.m.:** 76 metri  
**Natura del terreno:** medio impasto, tendenzialmente argilloso.  
**Densità di piantagione:** 4000-4500 piante/ha.  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato con sesto di impianto 2,2 m x 1 m.  
**Data di vendemmia:** primi di settembre.  
**Tecnica di vendemmia:** manuale in cassette forate con selezione delle uve.  
**Resa in uva:** 70 q/ha  
**Resa in vino:** 50 hL/ha

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Pigiatura:** diraspapigiatrice  
**Contenitori di fermentazione:** acciaio  
**Temperatura di fermentazione:** 26°C  
**Durata di fermentazione e macerazione sulle bucce:** 15 giorni  
**Fermentazione malolattica:** spontanea in acciaio.  
**Contenitori affinamento:** barrique  
**Durata di affinamento:** 9 mesi

Azienda Agricola Romaldo Greco  
73050 SECLÌ (Le) Italy  
Via Santa Maria, 14  
Tel./Fax +39.0836.554895  
info@romaldogreco.it

[www.romaldogreco.it](http://www.romaldogreco.it)

