



VIVO

Denominazione: Salento IGP
Varietà: Primitivo
Gradazione alcolica: 13,5%
Enologo: Goffredo Agostini, Gruppo Matura
Agronomi: Stefano Dini e Dario Ceccatelli, Gruppo Matura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: rosso intenso con sfumature violacee.

Naso: frutto intenso ed elegante che ricorda i frutti rossi, lamponi e ribes.

Palato: morbido e rotondo, dai tannini vellutati ed avvolgenti. Ottima persistenza finale.

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:

4.000 piante/ha.

Sistema di allevamento: cordone speronato con sesto di impianto a 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: 120 q/ha

Resa in vino: 90 hL/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: diraspapigiatrice

Contenitori di fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: 22°C

Durata di fermentazione e macerazione sulle bucce: 15 giorni

Fermentazione malolattica:

spontanea in acciaio.

Contenitori affinamento: acciaio

Durata di affinamento: 12 mesi

GR
EC
O | ROMALDO
GRECO

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

www.romaldogreco.it