



G.T. Primitivo del Sal. "ARAGONESE"

varietà	Primitivo
classificazione	Primitivo del Salento I.G.T.
comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
natura del Terreno	profondi di medio impasto
sistema di allevamento	Alberello Pugliese e Controspalliera
densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
resa Per ettaro	130 q.li di uve
raccolta e vinificazione	raccolta manuale o meccanica, lunga macerazione accurata e termocontrollata.
periodo di Affinamento	in silos di acciaio inox
capacità di invecchiamento	3 anni
caratteristiche	colore rosso carico tendente al violaceo, profumo intenso, vellutato e persistente.
abbinamenti	Ottimo su primi piatti robusti, a base di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.
parametri	alcol: 14 % vol.-acidità totale:5,00-5,50 gr/l-zuccheri: 2,5-3,5 gr/l-PH: 3,60
temperatura di servizio ideale	18°-20° C
attigilia	bordolese europea fascetta uvag
imballaggio	6/12 bottiglie