

CARVINEA

—  —
BEPPE DIMARIA

PRIMITIVO
SALENTO ROSSO IGP

VARIETÀ DELLE UVE: 100% PRIMITIVO
ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO·BRINDISI·ITALIA
TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA
PRODUZIONE PER ETTARO: 70 QUINTALI
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE
EPOCA DI VENDEMMIA: SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
RESA UVA IN VINO: 50% DI MOSTO FIORE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 20 GIORNI
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.
AFFINAMENTO: IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE PER 9 MESI E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI 6 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

ROSSO RUBINO BRILLANTE, ESPRIME AL NASO NOTE DI MARASCA, FIORI ROSSI E PIACEVOLI ACCENNI DI SPEZIE DOLCI. AL GUSTO È FRESCO E BEVERINO, POLPOSO E DOTATO DI UN FINALE PERSISTENTE DAI LUNGHI RITORNI FRUTTATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

STORIA DEI PREMI E DEI RICONOSCIMENTI



TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO

DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 15% VOL.
PH: 3,55
ACIDITÀ TOTALE: 6,1 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 7,2 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 35 G/L



PRODOTTO DA
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



Member of

WRT

La Nuova Frontiera del Vino