

# 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:** 80 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



THE WINE HUNTER AWARD

### DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 14,5 % 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