

# TELERO

## PRIMITIVO

IGP PUGLIA • PRIMITIVO

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Tra fine agosto e prima decade di settembre.

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per circa 5-7 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

### AFFINAMENTO

Prevalentemente in acciaio, una piccola porzione viene affinata in barriques di legno americano.

### CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

### SERVIRE A

18°C.

