

Cervate

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.

