

Vini artigianali in "Terra delle Gravine"

Puglia
Igp
Primitivo

MARCO
LUDOVICO
Italia

MARCO LUDOVICO

ENOARTIGIANO IN TERRA DELLE GRAVINE

Vini Marco Ludovico
Masseria Ludovico Soc.Agr.Sem.
SS 100 km.56
74017 - Mottola (TA)
email: marcoludovico.eno@gmail.com
tel. 3332164978

Primitivo

Puglia / Rosso

Indicazione geografica protetta

Il vino più rappresentativo della Terra delle Gravine lavorato in maniera estremamente territoriale: il Primitivo.

"Io lo berrei con dei ravioli ripieni di burrata pugliese e capocollo di Martina Franca con sugo di pomodoro fresco e basilico... in alternativa consiglio primi piatti saporiti e carni rosse."

Denominazione: Primitivo
Puglia IGP.

Uvaggio: 100% Primitivo.

In vigna

Zona di produzione: C.da Caragnano, Mottola.

Altitudine: 280 m s.l.m.

Natura del Terreno:
Limoso-calcareo.

Sistema di Allevamento:
Guyot basso.

Anno d'impianto: 2005.

Resa per ettaro: 80 q.li di uva.

Raccolta: Manuale in cassette da 15 Kg.

In cantina

Vinificazione: Uve fermentate con piede di lieviti indigeni ad una temperatura compresa tra 23 °C e 28 °C. Macerazione di 20 giorni sulle bucce in acciaio.

Chiarifica: Nessuna.

Filtrazione: Nessuna.

Sosta sulle fecce fini: 14 mesi.

Solfiti totali all'imbottigliamento: circa 40 mg/lit.

Affinamento: 85% Acciaio, 15% Tonneaux rovere francese.

Packaging:

Formati disponibili: 0,75 lt - 1.5 lt.

Peso bottiglia: 1,3kg.

Cartone: Orizzontale.

