



CENTOVIGNALI

VIGNE VAAZ

PRIMITIVO

DENOMINAZIONE:
PUGLIA IGP PRIMITIVO

UVAGGIO:
100% PRIMITIVO

VINIFICAZIONE:
VINIFICATO CON TECNICHE
TRADIZIONALI CHE NE
PRESERVANO LE
CARATTERISTICHE E NE
ESALTANO SAPORI E PROFUMI

INVECCHIAMENTO:
FERMENTAZIONE E
MACERAZIONE IN SERBATOI
DI ACCIAIO

AFFINAMENTO:
IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

COLTIVAZIONE VIGNETI:
SAMMICHELE DI BARI,
GIOIA DEL COLLE,
ACQUAVIVA DELLE FONTI

ALTITUDINE:
330 M S.L.M.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
CORDONE SPERONATO

RESA MEDIA PER ETTARO:
70 QUINTALI

COMPOSIZIONE SUOLO:
CALCAREO ARGILLOSO

