



SERVIANO

PRIMITIVO

Vino biologico

DENOMINAZIONE:
PUGLIA IGP PRIMITIVO

UVAGGIO:
100% PRIMITIVO

VINIFICAZIONE:
IN SERBATOI D'ACCIAIO

INVECCHIAMENTO:
4 MESI IN ROVERE
ALLIER DI 2° PASSAGGIO

AFFINAMENTO:
IN BOTTIGLIA PER 4 MESI

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

ALTITUDINE: 380M S.L.M.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
CORDONE SPERONATO

RESA MEDIA PER ETTARO: 80 Q.

COMPOSIZIONE SUOLO:
CALCAREO ARGILLOSO

