



QUADRONE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Primitivo

Linea: Entry.

Vitigno: Primitivo 100%.

Tipo di suolo: calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso.

Zona di produzione: Castel del Monte Puglia, ITALIA

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità ceppi per ettaro: 4500.

Produzione uva per ettaro: 90 quintali.

Viticultura: coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni.

Raccolta: manuale.

Epoca Vendemmia: terza decade di agosto/ prima decade di settembre.

Vinificazione: l'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente a contatto con le bucce per circa 20-25 giorni.

Fermentazione malolattica: sì.

Affinamento: 3 mesi in botti di rovere con le proprie fecce.

Alcool: 14.%.

Colore: rosso rubino.

Abbinamenti: primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate al tegame con patate e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.