



Primitivo Salento IGP 4/20 - Colle al Vento

Primitivo Salento IGP

Il marchio "4/20" fa riferimento ai quattro venti che dai quattro punti cardinali sono fortemente e costantemente presenti sul territorio della Puglia, esercitando così il loro influsso anche sulle uve, le loro fasi di crescita e la vendemmia.

Vino rosso

Annata

2019

Alc. vol%

14

Zuccheri residui g/l

8

Acidità totale g/l

6,1

Vitigno

Primitivo 100%

Capacità

750 ml, 1500 ml

Zona di produzione

Vigneti ubicati nell'area del Salento

Colore

Rosso intenso e brillante

Bouquet

Di frutti rossi maturi e fiori di campo

Sapore

Asciutto, robusto e vellutato

Abbinamenti

Ottimo su piatti di carni rosse e bianche

Temperatura di servizio

18°C

Vinificazione

Dopo la pigiatura, tradizionale e breve macerazione ad una temperatura controllata con ripetuti travasi per l'estrazione dei tannini e del colore

Affinamento

Affinamento in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro

12000 kg

Composizione suolo

Arenaria

Indicazioni sugli allergeni

Contiene solfiti

OGM free

Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Codice articolo

0433

GTIN-13

8017868001638

Chiusura

sughero

Download foto bottiglia

- CaV_primitivo_salento.jpg.zip (413.5 KB)

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868002031

Cartoni/fila

21

Cartoni/pallet

105

Kg/cartone

8, 1

Kg/pallet

870

Cartoni da 12**GTIN-13**

8017868000075

Carton1/fila

14

Cartoni/pallet

70

Kg/cartone

16, 1

Kg/pallet

1150

1500 ml

Codice articolo

431

GTIN-13

8017868000389

Chiusura

tappo a vite

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868001966

Cartoni/fila

14

Cartoni/pallet

56

Kg/cartone

13, 5

Kg/pallet

775