



CANTINA
COPPOLA
1489

PATITARI

SALENTO ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

PRIMITIVO



denominazione
Salento IGT rosso primitivo

produzione per ettaro
75 quintali

caratteristiche del territorio
profondo,
tendente all'argilloso
m 72 slm

sistema di allevamento
alberello pugliese

epoca e sistema di raccolta
3ª settimana di Settembre
raccolta a mano

affinamento
in barrique

uvaggio
Primitivo 100%

resa in vino
70%

colore
rosso rubino intenso

profumo
vinoso

sapore
asciutto

temperatura di servizio
18°

grado alcolico
14% vol

zona di produzione
Tenuta LI CUTI
agro di Sannicola

appellation
Salento IGT rosso primitivo

yield per Ha
7,5 t

soil
deep soil tending
towards clayey
72 m a.s.l.

training system
Apulian bush

harvest period
third week of September
hand harvesting

ageing
ageing in oak barrels

grapes
Primitivo 100%

must-to-fruit ratio
70%

colour
intense ruby red

aroma
youthful

taste
dry

serving temperature
18°

alcohol content
14% vol

production area
LI CUTI™ estate
Sannicola

Bezeichnung
Salento IGT rosso primitivo

Hektarertrag
75 Doppelzentner

Bodenbeschaffenheit
tiefgründiger Boden,
der eher lehmig ist
72 m ü NN

Erziehungssystem
Apulische Buscherziehung

Erntezeit und Erntesystem
3. Septemberwoche
Handlese

Ausbau
in großen
Eichenholzfässern gereift

Rebsorte
Primitivo 100%

Weinertrag
70%

Farbe
kräftiges Rubinrot

Bukett
Intensiv weinartig

Geschmack
trocken

Serviertemperatur
18°

Alkoholgehalt
14% vol

Anbaugebiet
Anwesen LI CUTI
Umland von Sannicola

