



CANTINA
COPPOLA
1489

PATITARI

SALENTO ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

PRIMITIVO



denominazione
Salento IGT rosso primitivo

produzione per ettaro
75 quintali

caratteristiche del territorio
terreno roccioso,
terreno sabbioso

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 "Patitari"
agro di Gallipoli sul mare
vigna "Santo Stefano"
agro di Alezio

appellation
Salento IGT rosso primitivo

yield per Ha
7,5 t

soil
rocky, sandy

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
"Patitari" estate
Gallipoli overlooking the sea
"Santo Stefano" vineyard
Alezio

Bezeichnung
Salento IGT rosso primitivo

Hektarertrag
75 Doppelzentner

Bodenbeschaffenheit
Felsiger Boden, sandiger Boden

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 "Patitari"
Umland von Gallipoli am Meer
Weinberg "Santo Stefano"
Umland von Alezio