

Cretaia



Di colore rosso rubino intenso, con tipico sentore di viola e tabacco, è un vino di grande stoffa ed eleganza.

Accostamenti: cibi ricchi, in particolare carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Deep ruby red in colour, with typical hints of violet and tobacco, this is a wine of great quality and elegance.

Ideal with rich foods, especially white and red meats, game and ripe cheeses.

Serving temperature: 16°-18°C

Primitivo Puglia Indicazione Geografica Tipica

Von intensivem Rubinrot, mit leichtem Geschmack nach Veilchen und Tabak, ein Qualitätswein mit Eleganz.

Passt zu reichhaltigen Gerichten, speziell zu weißem und rotem Fleisch, Wildbret und gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16°-18°C

Vitigno: Primitivo 100%

Zona di produzione: c.da Tufare TRANI (BA)

Altitudine: 100 mt.

Tipologia del terreno: tufaceo

Impianto: spalliera 4.400 viti per ettaro

Età media delle viti in produzione: anni 10-15

Superficie del vigneto: 2,10 ha

Produzione per ettaro: 90/120 q.li

Vendemmia: fine ottobre/novembre

Vinificazione: tradizionale, con macerazione a

contatto con le bucce per circa 1 mese

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: parte in botte e vasca d'acciaio

- 6 mesi in bottiglia

Produzione: 8.000 bottiglie da 0.75

Vine: Primitivo 100%

Area of production: c.da Tufare TRANI (BA)

Altitude: 100 mt.

Soil type: tufaceous

Planting: trellis of 4,400 vines per hectare

Average age of vines: 10-15 years

Surface area of vineyard: 2,10 ha

Production per hectare: 90/120 q.li

Harvest: end September

Vinification: traditional, with maceration in

contact with peels for about 1 month

Malolactic fermentation: complete

Refining: part in barrels and steel vats

- 6 months in bottles

Production: 8.000 bottles

Rebsorte: Primitivo 100%

Weinanbaugebiet: c.da Tufare TRANI (BA)

Höhenlage: 100 m

Bodenart: tuffsteinhaltig

Anbau: am Spalier 4.400 Rebstöcke

pro Hektar

Durchschnittsalter der Weinstöcke: 10-15

Jahre

Oberfläche des Weinbergs: 2,10 ha

Produktion pro Hektar: 9000/12000 kg

Weinlese: Ende September

Weinherstellung: traditionell, ca. 1 Monat

Verarbeitung mit Schale

Malolaktische Gärung: komplett

Ausbau: teils im Fass, teils in Edelstahltanks

- 6 Monate in der Flasche

Produktion: 8.000 Flaschen

Dati analitici all'imbottigliamento

alcohol svolto: 13,70%

acidità totale: 5,40 gr/l

pH: 3,63

zuccheri riduttori: 2,20 gr/l

estratto secco: 35,80 gr/l

Analytical data on bottling

alcohol developed: 13.70%

total acidity: 5.40 gr/l

pH: 3.63

reducing sugars: 2.20 gr/l

dry extract: 35.80 gr/l

Analysedaten bei der Abfüllung

Alkoholgehalt: 13,70%

Gesamtsäure: 5,40 g/l

pH: 3,63

Reduktionszucker: 2,20 g/l

Trockenextrakt: 35,80 g/l