



FARAGLIONE

PRIMITIVO SUSUMANIELLO SALENTO IGP



TECHNISCHES DATENBLATT.

Region: APULIEN – ITALIEN.

Bezeichnung: SALENTO I.G.P. PRIMITIVO SUSUMANIELLO ROSSO.

Rebsorten: PRIMITIVO & SUSUMANIELLO.

Anbaugebiet: CELLINO SAN MARCO (BR), Ortsteil Cantamessa.

Höhenlage der Weinberge: 50 m ü.d.M.

Bodenbeschaffenheit: mittlere Konsistenz mit überwiegend lehmhaltigem Anteil.

Anbausystem: Spalier (mit 4.500 Rebstöcken/ha); Spalierschnitt mit geringer Knospenbelastung.

Ertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner/ha.

Schutzsystem: integrierte Schädlingsbekämpfung mit freiwilliger Zertifizierung.

Erntezeit: dritte Septemberdekade.

Weinlese: manuell in Kisten.

Weinbereitung: lange Gärung/Mazeration in Rot bei kontrollierter Temperatur (28 °C) mit Kontakt zwischen Most und Schalen.

Reifezeit: 6 Monate in Stahl.

Reifung: 12 Monate in Barrique (französisches Holz), 4 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 14,00 % vol.

Lagerfähigkeit: 8-10 Jahre.

Sensorische Analyse: Intensiver rubinroter Wein mit leichten violetten Reflexen. In der Nase Noten von Waldfrüchten, begleitet von Kirscharomen. Am Gaumen angenehm weich mit angenehmen, weichen Tanninen, sehr kraftvoll und gut ausgewogen.



SHOP ONLINE