



MASSERIA LUDOVICO

## IL PRINCIPALE

Vino sostenibile in Terra Delle Gravine

**Una scrupolosa selezione di grappoli in cantina, per esprimere al meglio l'eleganza e la finezza del Primitivo della Terra delle Gravine.**

**Zona di Produzione:** Collina di Mottola, 220 m s.l.m., Terre Delle Gravine.

**Suolo:** Argilloso-calcareo.

**Sistema di allevamento:** Vigna Bassa.

**Vitigni:** 100% Primitivo

**Produzioni per ettaro:** 65 q.li/ha.

**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di Settembre.

**Raccolta:** Manuale in cassette da 20 kg.

**Vinificazione:** Le uve vengono selezionate in vigna dai vignaioli più esperti. In cantina, dopo la diraspatura, il pigiato è trasferito in un serbatoio di acciaio inox termocontrollato dove compierà il processo macerativo e fermentativo con frequenti rimontaggi e follature. La macerazione ha una durata di circa 15-16 giorni ed è condotta intorno alla temperatura di 25°.

**Affinamento:** Da 8 a 12 mesi in barriques di rovere francese. Segue un riposo in acciaio di almeno 3 mesi, per poi affinarsi in bottiglia minimo in 3 mesi, prima di entrare in commercio.

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei.

**Olfatto:** Dotato di un importante intensità aromatica, sviluppa aromi di frutta rossa ben matura, come amarena, ciliegia ferrovia, mirtilli neri e raffinate note di liquirizia e mandorle tostate.

**Palato:** Pieno, avvolgente, vellutato con tannini importanti e raffinati.

**Grado alcolico:** 15% vol.

**Temperatura di servizio:** 17-18° C.

Si abbina a secondi di carne al sangue e di media cottura.

PUGLIA  
indicazione  
geografica protetta  
**Rosso**

