



ORTEROSSE

PREMI
ERICONOSCIMENTI



D.O.C. TERRA D'OTRANTO
PRIMITIVO ROSSO

Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 80/90 q
Epoca vendemmia: Fine Agosto
Vinificazione: Acciaio
Macerazione: 8 - 10 giorni
Fermentazione: Temperatura controllata a 26/27° C
Affinamento: In acciaio con un breve passaggio in barriques
Temperatura di servizio: 18° C

Rosso rubino lucente con riflessi purpurei di buona consistenza.
Profumi intensi di ciliegia, lampone e mora su fondo appena balsamico. Sorso fresco, di piacevole pulizia e finezza, sostenuta da tannini di buona fattura, non invadenti.

Soil: Clayey/Sandy
Plant breeding system: Spurred Cordon
Logs per hectare: 4140
Yield per hectare of grapes: 80/90 q
Grape harvest: End of August
Vinification: Steel
Maceration: 8 - 10 days
Fermentation: Controlled temperature 26/27° C
Aging: In steel with a short passage in barriques
Serving Temperature: 18° C

Bright ruby red with purple reflections of good consistency.
Intense aromas of cherry, raspberry and blackberry on a slightly balsamic background.
Fresh on the palate, pleasantly clean and refined, supported by well-made, non-intrusive tannins.