

TORRECLAVA

di Roberto Giacobbe

Organic wine
Puglia IGP



Vitigno Primitivo 100%
Grape

Zona di produzione Tavoliere delle Puglie (FG), Puglia, Italia
Region Tavoliere delle Puglie (FG), Apulia, Italy

Tipo di terreno Argilloso con fondo sabbioso
Soil type Clayey soil with sand underneath

Esposizione Sud-Est
Exposure South-East

Altitudine 70 m slm
Elevation 70 m asl

Sistema di allevamento Spalliera a guyot
Vine training Guyot espalier

Piante per ettaro 4000
Vines per hectare

Resa per ettaro 9000 Kg
Yield / hectare

Vendemmia Seconda metà di Settembre
Grape harvest Second half of September

Raccolta Solo acini
Harvesting Only grape berries

Fermentazione alcolica In acciaio a bassa temperatura
Alcoholic fermentation In low-temperature steel tanks

Affinamento In botti di rovere dedicate per 4 mesi
Aging In dedicated oak barrels for 4 months

Gradazione alcolica 14%
Alcohol by volume