VESPA il Bruno





Uve: Primitivo / Zona di Produzione: Salento / Altitudine Vigneto: 90 metri s.l.m. / Tipologia Terreno: Argilloso / Sistema di Allevamento: Cordone speronato / Densità dei Ceppi: 5.000 ceppi/ha / Produzione per Ettaro: 75 Q.li / Resa uva in vino: 70% / Età media delle viti: 15 - 20 anni / Epoca della Vendemmia: Prima metà di Settembre / Fermentazione Alcolica: Macerazione sulle bucce per 10 giorni con numerose follature / Fermentazione Malolattica: Interamente svolta in barriques / Invecchiamento: In barrique Never e Troncais per 4 mesi

VESPA il Bruno





Grape Variety: 100% Primitivo / Geographical Area: Salento / Vineyards Elevation: 90 m. a.s.l / Soil Type: Clay / Training System: Spurred cordon / Vines per Hectare: 5.000 vines / Yield per Hectare: 75 Quintals / Grape Yield in Wine: 70% / Average Age of Vines: 15 - 20 years / Harvest: First 15 days of September / Alcoholic Fermentation: Maceration with skins for 10 days with several punch downs / Malolactic Fermentation: Complete in barrique / Ageing: 4 months in Never and Troncais Barrique