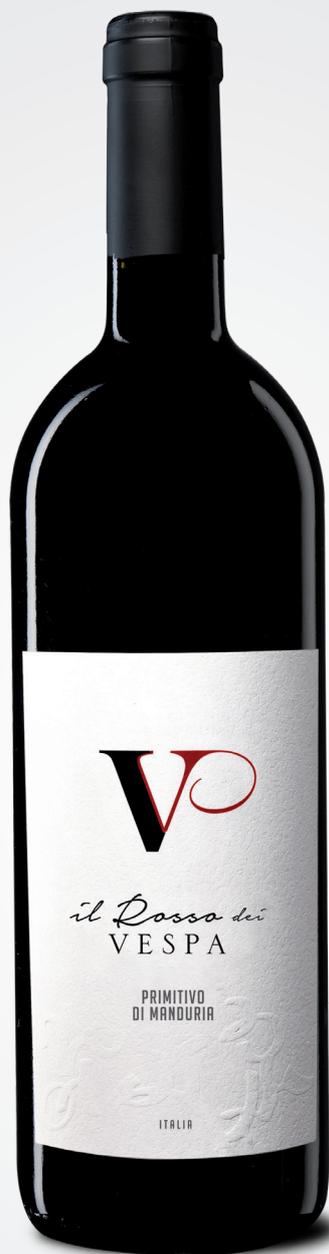


*dei*  
VESPA  
*il Rosso*

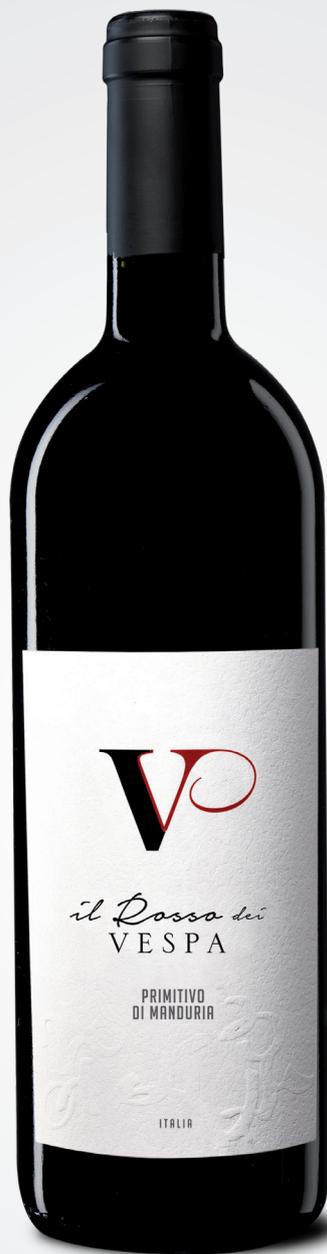


*il Rosso*

**PRIMITIVO DI MANDURIA /** DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

.....  
*Uve:* Primitivo / *Zona di Produzione:* Manduria / *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:* 60 q.li / *Resa uva in vino:* 70% / *Età media*  
*delle viti:* 15-20 anni / *Epoca della Vendemmia:* Fine Settembre / *Fermentazione Alcolica:*  
*Macerazione sulle bucce per 10 giorni con numerose follature. Salasso 10% / Fermentazione*  
*Malolattica:* in acciaio inox / *Invecchiamento:* in barrique Never e Troncais per 6 mesi.  
.....

*dei*  
VESPA  
*il Rosso*



*il Rosso*

**PRIMITIVO DI MANDURIA / DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

.....  
**Grape Variety:** Primitivo / **Geographical Area:** Manduria / **Vineyards Elevation:** 90 m. a.s.l / **Land Type:** Clayish / **Training System:** Spurred Cordon / **Vines per Hectare:** 5.000 vines/ha / **Yield per Hectare:** 60 Quintals / **Grape Yield in Wine:** 70% / **Vineyards average age:** 15-20 years old / **Harvesting:** End of September / **Alcoholic Fermentation:** skin maceration for 10 days with several fullings. The Salasso is at 10% / **Malolactic Fermentation:** in stainless steel / **Ageing process:** 6 months in Never Barriques and Troncais.  
.....