



## PRIMALATERRA MAGNUM

Annate disponibili

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNA	Vigna del Ciglio, Comune di Rutino, foglio 12 particelle 20 e 21
ESPOSIZIONE	Sud sud ovest
TERRENO	Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA UVA PER ETTARO	Non più di 65 quintali
SESTO E DENSITÀ DI IMPIANTO	220cm fra i filari 80/90 cm nella fila per 5050 piante/ettaro
ANNO D'IMPIANTO	2003
RACCOLTA	Manuale
EPOCA VENDEMMIA	Fine settembre/inizio ottobre
FERMENTAZIONE	Spontanea in acciaio con pied de cuve
LIEVITI	No
MACERAZIONE	15/20 giorni
AFFINAMENTO	20 mesi in botti di rovere francese da 10hl e 4 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	Non filtrato
SOLFITI	No
TAPPO	Sughero naturale
BOTTIGLIA	Borgognotta 1,50ml



## PRIMALATERRA MAGNUM

Annate disponibili



2013

### VALORI ANALITICI

alcol 15%

zuccheri riduttori 1,5 g/l

estratto secco totale 29,4 g/l

acidità totale (acido tartarico) 5,85 g/l

ph 3,41

solforosa totale meno di 10 mg/l

Annata equilibratissima, con temperature mai eccessive. Ottimi sbalzi termici e piogge al momento giusto. Insomma, fossero tutte così, vivremmo più tranquilli.

Il Primalaterra che ne è conseguito è regale nella sua eleganza e nella sua freschezza, e pur mantenendone intatta la forza, avvolge i tannini in un abbraccio di velluto. Uscito dalla cantina nel gennaio 2016, si lascerà scoprire poco alla volta, che il viaggio è appena cominciato.

Temperatura di servizio: 16° Ossigenazione:  
20-30 minuti

Residui: Pochi, nulli

Decanter: non necessario