



## Maddalena

Basilicata Primitivo Rosato IGP

Classificazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Tipo di vino: **Rosato**

Vitigno: **Primitivo**

Superficie: **1,5 ha**

Anno di impianto: **2002**

Forme di allevamento: **guyot (2500 ceppi/ha)**

Comune di produzione: **Nova Siri (MT)**

Altimetria: **150 m s.l.m.**

Tipologia del terreno: **medio impasto (limo-argilloso)**

Epoca di vendemmia: **inizio settembre**

Vinificazione: **vendemmia manuale, preselezione delle uve in vigna, pressatura soffice (0,2 bar) e contatto bucce mosto per un'ora, fermentazione a temperatura controllata**

Materiale delle vasche di fermentazione: **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione: **12-13 °C**

Periodo di maturazione: **5 mesi in acciaio**

Periodo di affinamento: **3 mesi in bottiglia**

Residuo zuccherino: **1 g/l**

Acidità totale: **6 g/l in acido tartarico**

Gradazione alcolica: **12,50 % in vol.**



Classification: **Protected Geographical Indication**

Wine type: **Rosè**

Grape Variety: **Primitivo**

Extension: **1,5 ha**

Year of plantation: **2002**

Vine training: **guyot (2500 vines/ha)**

Production area: **Nova Siri (MT)**

Altimeter: **150 m a.s.l.**

Soil: **Medium texture (loamy-clayey)**

Harvest time: **beginning of September**

Vinification: **manual harvest, preselection of the grapes, soft pressure (0,2 bar) with must-skin contact for one hour, temperature-controlled fermentation**

Material of fermentation vat: **Stainless steel**

Fermentation temperature: **12-13 °C**

Time of maturation: **5 months in steel**

Rifining of wine: **3 months in bottle**

Residual sugar: **1 g/L**

Total acidity: **6 g/L in tartaric acid**

Alcoholic graduation: **12,50 % in vol.**