



## I SASSI

### Matera Primitivo DOP

Classificazione: **Denominazione di Origine Protetta**

Tipo di vino: **Rosso**

Vitigno: **Primitivo**

Superficie: **1,5 ha**

Anno di impianto: **2002**

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

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

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

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

Epoca di vendemmia: **metà settembre**

Vinificazione: **vendemmia manuale, preselezione delle uve in vigna, fermentazione a temperatura controllata con contatto bucce-mosto per 20 giorni**

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

Temperatura di fermentazione: **22-23 °C**

Periodo di maturazione: **6 mesi in acciaio, 3 mesi in barrique di 3° passaggio**

Periodo di affinamento: **6 mesi in bottiglia**

Residuo zuccherino: **3 g/l**

Acidità totale: **5,5 g/l in acido tartarico**

Gradazione alcolica: **14,50 % in vol.**



Classification: **Protected Designation of Origin**

Wine type: **Red**

Grape Variety: **Primitivo**

Extension: **1,5 ha**

Year of plantation: **2002**

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

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

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

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

Harvest time: **mid September**

Vinification: **manual harvest, preselection of the grapes, temperature-controlled long fermentation, with must and skin contact for 20 days**

Material of fermentation vat: **Stainless steel**

Fermentation temperature: **22-23 °C**

Time of maturation: **6 months in steel, 3 months in 3<sup>rd</sup> passage barrique**

Rifining of wine: **6 months in bottle**

Residual sugar: **3 g/L**

Total acidity: **5,5 g/L in tartaric acid**

Alcoholic graduation: **14,50 % in vol.**