

# MADDALENA

## Primitivo Basilicata Rosato IGP

**VITIGNO:** Primitivo

**ANNO DI IMPIANTO:** 2002

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**  
guyot (2500 ceppi /ha)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:**  
medio impasto  
(limo - argilloso)

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

**PERIODO DI MATURAZIONE:**  
5 mesi in acciaio

**PERIODO DI AFFINAMENTO:**  
3 mesi in bottiglia

**ALC. % :** 13

**GRAPE VARIETY:** Primitivo

**YEAR OF PLANTATION:** 2002

**VINE TRAINING:**  
guyot (2500 vines /ha)

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

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

**TIME OF MATURATION:**  
5 months in steel

**RIFINING OF WINE:**  
3 months in bottle

**ALC. % :** 13



VISITA IL SITO



VISIT WEBSITE



# TAVERNA