



I PASTINI

VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA



Denominazione
Name

Dati agronomici
Management data

Dati enologici
Wine
specifications

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic
features

Dati nutrizionali
Nutritional values

Altri dati
Further
information

ARPAGO

PRIMITIVO

Tarantino IGP



ARPAGO

Tarantino IGP Primitivo Rosso

vitigni utilizzati: Primitivo (100%)

zona ubicazione vigneti:

Puglia – area di Manduria e Sava (Taranto)

altitudine: 50 mt. s.l.m.

tipo di suolo: argilloso di medio impasto

sistema di allevamento: alberello pugliese

ceppi/ha: 4.500

resa uva q.li/ha: 80 q.li

epoca di vendemmia: 2^a decade di settembre

vendemmia: raccolta e selezione manuale in cassetta.

vinificazione: fermentazione con lunga macerazione

affinamento: acciaio 10 mesi bottiglia 2 mesi

resa di uva in vino (%): 60

estratto secco (gr./lt): 38,0

acidità totale (gr./lt): 6,5

ph: 3,60

zuccheri residui (gr./lt): 3,5

alcol svolto: 14,0% vol

colore: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane che tendono al granato con l'invecchiamento

profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante con sentori di frutti di bosco

sapore: gusto armonico, di corpo, avvolgente, con lievi note dolci

1 g di alcol = 7 kcal

1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal

1 g di zucchero = 4 kcal

abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina.

Ottimo con formaggi stagionati e salumi.

temperatura di servizio: 18°-20°C

conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili: bottiglia lt. 0,750



ARPAGO

Tarantino IGP Primitivo Red wine

grapes: Primitivo (100%)

growing area:

Puglia – surroundings of Manduria and Sava (Taranto)

altitude: 50 mt. a.s.l.

soil: medium texture clayey

training system: Apulian gobelet

plants/ha: 4,500

grape yield quintals/ha: 80 quintals

harvest time: mid-September

harvest: manual picking and selection in boxes

vinification: fermentation with long maceration

ageing: steel 10 months bottle 2 months

grape-wine yield (%): 60

dry extract (gr./lt): 38,0

total acidity (gr./lt): 6.5

ph: 3.60

residual sugar (gr./lt): 3.5

alcohol content: 14.0% by vol

colour: intense ruby red with purplish glares when young, verging on garnet with ageing

smell: intense, full, fragrant bouquet with note of wild berries

taste: well-balanced, full-bodied, mouth-filling, with slight sweet notes

1 g of alcohol = 7 kcal

1 lt of dry wine at 10°C = 600 kcal

1 g of sugar = 4 kcal

food pairing: classic red wine perfect to accompany red meat, roast and game. Excellent with aged cheese and salami or ham

servicing temperature: 18°-20°C

storage: in a cool place, away from light and heat

available sizes: 0.750 lt. bottle