

# SCHEDA TECNICA PRIMU 2018

**Gradazione alcolica:** 14,5°

**Ettari:** 0,95ha

**Esposizione:** nord sud (vigneto sa barra), est ovest (vigneto cussorgia)

**Altitudine:** 10m slm

**Sistema di coltivazione:** alberello

**Ceppi per ettaro:** 7000

**Resa per ettaro:** 35 quintali

**Tipo di terreno:** sabbioso

**Età delle vigne:** vigna sa barra 32 anni, vigna cussorgia 41 anni

**Tipologia di vendemmia:** manuale

**Periodo della vendemmia:** 25 settembre 2018

**Vinificazione:** serbatoio d'acciaio

**Sito web:** [www.primu.it](http://www.primu.it)

  
**PRIMU**  
Carignano del Sulcis D.O.C.



Primu è un nome adottato perché il primo ad essere da noi prodotto e perché un vino di annata in previsione dell'uscita di un vino invecchiato

## LE VIGNE

L'annata del 2018 è costituita da uve provenienti da due vigneti: uno di 0,4 ha di 31 anni (impiantato nel 1988) in località Sabarra (visibile dalla strada vicino al museo barreca) e un altro di 0,55 ha di 41 anni (impiantato nel 1978) in località Cussorgia. A questi, dall'annata 2019, si aggiungerà un terzo vigneto di 0,7 ha pluricentenario ottocentesco (prefillosserico) a piede franco, anch'esso collocato in località Cussorgia. Dall'età delle vigne, dalla resa bassissima di 30 quintali per ettaro (viene scartata l'uva non all'altezza), dal territorio patria di elezione del vitigno carignano di Sardegna, è facilmente comprensibile il livello dell'uva che viene allevata e raccolta. La gradazione alcolica è di 14,5°

## LAVORAZIONI MINIME IN VIGNA

**Gli interventi e i trattamenti in vigna sono ridotti allo stretto necessario**, si preferisce perdere qualcosa piuttosto che intervenire troppo sulla produzione. Qualora possibile i trattamenti vengono eseguiti con solforatrice o irroratrice a spalla per evitare il compattamento e l'erosione del suolo per uso eccessivo dei mezzi pesanti agricoli.

## LAVORAZIONI MINIME IN CANTINA

Monitoraggio costante e **minimi interventi** per prevenire difetti e preservare l'autenticità degli aromi e dei sapori della bacca

Il vino è ben stabile, colore scuro, profumo di uva, aromi intensi, gusto corposo, ottimo per abbinamenti con piatti a base di carne, agnello, maiale allo spiedo, formaggi stagionati, anche con pesce per chi desidera accostare un rosso.

Nell'annata 2018 la produzione è di sole 2600 bottiglie, una microproduzione che crescerà gradualmente nei prossimi anni senza mai raggiungere grossi numeri per **non rinunciare al controllo e ai metodi artigianale**.

**Latte Giuseppe** Partita IVA: 03681700922 Via insula plumbaria 6 Sant'Antioco (CI) 09017 | Tel.: 3403423391 | [giuselatte@gmail.com](mailto:giuselatte@gmail.com)

[www.primu.it](http://www.primu.it)