

# SCHEDA TECNICA PRIMU 2019

**Gradazione alcolica:** 13,5°

**Ettari:** 1,1ha

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

**Altitudine:** 10m slm

**Sistema di coltivazione:** alberello

**Ceppi per ettaro:** 6000

**Resa per ettaro:** 30 quintali

**Tipo di terreno:** sabbioso

**Età delle vigne:** vigna sa barra 32 anni, vigna cussorgia oltre 100 anni

**Tipologia di vendemmia:** manuale

**Periodo della vendemmia:** 28 settembre 2019

**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 il primo ad uscire nell'annata di produzione (in aspettativa di una futura produzione di un vino invecchiato)

## LE VIGNE

L'annata del 2019 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 0,7 ha di oltre 100 anni (impiantato nel XIX secolo) in località Cussorgia. Età delle vigne, resa bassissima di 30 quintali per ettaro (viene scartata l'uva non all'altezza), territorio patria di elezione del vitigno carignano di Sardegna, tutti elementi che concorrono a un livello qualitativo dell'uva ineccepibile. La gradazione alcolica dell'annata 2019 è più bassa del consueto a 13,5°.

## 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, dal forte temperamento ma dalla facile beva, piuttosto strutturato e corposo, con profumi intensi, note di prugna cotta e frutta secca, ottimo da abbinare a piatti a base di carne, agnello, maiale allo spiedo, formaggi stagionati, anche con pesce per chi desidera accostare un rosso

Nell'annata 2019 la produzione è di sole 2600 bottiglie, una microproduzione che crescerà gradualmente nei prossimi anni senza mai raggiungere elevati numeri per **non rinunciare al controllo e ai metodi artigianali**.

**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)