

SCHEDA TECNICA PRIMU 2020

Gradazione alcolica: 13,5°

Ettari: 1,5ha

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

Altitudine: 10m slm

Sistema di coltivazione: alberello

Ceppi per ettaro: 6000

Resa per ettaro: 22 quintali

Tipo di terreno: sabbioso

Età delle vigne: vigna cussorgia oltre 100 anni, 2 vigne a sa barra di 32 e 4 anni

Tipologia di vendemmia: manuale

Periodo della vendemmia: 25/26 settembre 2020

Vinificazione: serbatoi d'acciaio

N° Bottiglie prodotte: 2617

Sito web: www.primu.it


PRIMU
Carignano del Sulcis D.O.C.



LE VIGNE

L'annata del 2020 è costituita da uve provenienti da tre vigneti nell'isola di Sant'Antioco: uno di 0,4 ha di 31 anni (impiantato nel 1988) e un altro più giovane di 1,1 ha (da cui è stata usata l'uva per questa bottiglia da 0,5ha circa) collocati entrambi in località "Sa barra", e un altro di 0,7 ha di oltre 100 anni (impiantato nel XIX secolo) in località Cussorgia. L'età delle vigne, la resa bassissima di 30 quintali per ettaro (viene scartata l'uva non all'altezza), il territorio particolarmente adatto per il vitigno carignano, sono tutti elementi che concorrono a un livello qualitativo dell'uva ineccepibile.

LAVORAZIONI MANUALI IN VIGNA

Gli interventi con i macchinari e i trattamenti in vigna sono ridotti allo stretto necessario, non si sceglie di salvare tutta l'uva ad ogni costo ma di intervenire in anticipo sullo sviluppo di malattie fungine senza esagerare con l'uso di fitofarmaci oltre zolfo e rame. L'allevamento è ad alberello senza spalliera, il che implica numerosi interventi manuali estivi per la legatura manuale dei tralci che tendono a riversarsi sui filari (vengono legati anche tre volte nello stesso vigneto). La cimatura avviene manualmente entro il 10 giugno sui tralci dei 4-6 capi a frutto per pianta. La produzione per pianta è inferiore al chilo, l'uva non adatta viene tagliata e scartata qualche giorno prima e durante la vendemmia. Il sottofila è lavorato manualmente con la zappa, l'erba è tolta nuovamente manualmente in tarda primavera o inizio estate. Nel 2020 la produzione di prima scelta è stata di appena 600kg nella vigna centenaria, di 800kg nella vigna del 1988 e di 1700kg circa nella frazione della vigna più giovane scelta per l'imbottigliamento.

LAVORAZIONI MINIME IN CANTINA

Dopo la fermentazione alcolica di 10 giorni circa in tini di acciaio si passa alla pressatura in serbatoi di acciaio dove affina 8 mesi circa, dopo l'imbottigliamento affina 40 giorni in bottiglia prima dell'uscita in commercio. Il legno non viene utilizzato per non caricare un succo già corposo e per ottenere facilità di beva. Monitoraggio costante durante l'affinamento e minimi interventi per prevenire difetti e preservare l'autenticità degli aromi e dei sapori della bacca

IL VINO

Il vino è ben stabile, dal forte temperamento ma dalla facile beva, piuttosto strutturato e corposo, con profumi di macchia mediterranea, odore d'uva, note di prugna cotta e frutta secca, ottimo da abbinare a piatti a base di carne, agnello, maiale allo spiedo, formaggi stagionati, anche con tonno e pesce per chi desidera accostare un rosso

Nell'annata 2020 sono state prodotte circa 2600 bottiglie

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