

## SCHEDA TECNICA PRIMU 2021

**Gradazione alcolica:** 14,5°

**Ettari:** 1,5ha

**Esposizione:** nord sud

**Altitudine:** 10m slm

**Sistema di coltivazione:** alberello

**Ceppi per ettaro:** 6000

**Resa per ettaro:** 50 quintali

**Tipo di terreno:** sabbioso, misto sabbioso/argilloso

**Età delle vigne:** 33 e 5 anni

**Tipologia di vendemmia:** manuale

**Periodo della vendemmia:** 22/25 Settembre 2021

**Vinificazione:** serbatoi d'acciaio

**N° Bottiglie prodotte:** 3000

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

  
PRIMU  
Carignano del Sulcis D.O.C.



## LE VIGNE

L'annata del 2021 è costituita da uve provenienti da due vigneti nell'isola di Sant'Antioco: uno di 0,4 ha di 33 anni (impiantato nel 1988) e un altro impiantato nel 2017 di 1,1 ha (da cui viene selezionata l'uva dei migliori filari) collocati entrambi in località "Sa barra". La resa è molto bassa di 50 quintali per ettaro.

## 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 diminuendo al massimo l'uso di fitofarmaci oltre zolfo e rame. L'allevamento è ad alberello senza spalliera, sono necessari numerosi interventi manuali estivi per la legatura dei tralci (anche tre interventi 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 a inizio e fine primavera.

## 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 altri 40 giorni in bottiglia. Il monitoraggio è costante durante l'affinamento. Vengono effettuati pochi interventi per prevenire difetti e preservare la stabilità degli aromi e dei sapori. Si punta alla semplicità e ad intervenire poco per non compromettere la naturale espressione del vitigno. Non vengono aggiunti tannini, solo una leggera chiarifica e filtratura.

## IL VINO

Il vino è piuttosto strutturato e corposo, con profumi di macchia mediterranea, 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 2021 sono state prodotte circa 3000 bottiglie.