



**FEBO  
SALENTO I.G.P.  
ROSSO PRIMITIVO**



**Varietà di uve**  
Primitivo

**Zona di produzione**  
Puglia – Salento

**Natura del suolo**  
Medio impasto tendente al sabbioso.

**Resa per ettaro**  
7 – 9 t

**Vinificazione**

Le uve ammottate subiscono una lunghissima macerazione (12-14 giorni). La fermentazione guidata da fermenti selezionati, avviene in vasche termocondizionate (26-28°). Dopo la sgrondatura e la pressatura il vino nuovo subisce il primo travaso dopo la fermentazione malolattica.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso tendente al violaceo.

**Profumo:** leggero e caratteristico.

**Sapore:** pieno ed aromatico.

**Abbinamento gastronomico:** piatti di carne, salumi, formaggi a pasta dura.

**Temperatura di servizio:** 18 – 20° C.

**Dati analitici:**

**Alcole:** 13,50 %vol.

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Anidride solforosa:** 105 mg/l

**EN** *Grape varieties*  
Primitivo

**Production zone**  
Puglia – Salento

**Ground nature**  
Medium mixture tending to sandy soil.

**Harvest base per hectare**  
7 – 9 t

**Vinification**

The must grapes undergo to a very long maceration (12 – 14 days). Fermentation occurs in temperature-controlled tank (26-28°) and purposely selected yeasts are added. After dripping and pressing, fresh wine is poured off after having finished malolactic fermentation.

**Organoleptic Characteristics**

**Colour:** red with violet shades.

**Aroma:** light and characteristic.

**Flavour:** full-bodied and aromatic.

**Serving suggestions:** meat dishes and matured cheeses.

**Serving temperature:** 18 – 20° C.

**Analytical data:**

**Alcohol:** 13,50 %vol.

**Total acidity:** 5,8 g/l

**Sulfur dioxide:** 105 mg/l

**DE** *Rebsorte*  
Primitivo

**Anbaugebied**  
Apulien – Salent

**Bodenbeschaffenheit**  
Nährstoffhaltig, teilweise sandig.

**Durchschnittlicher**  
Ertrag/Hektar 7 – 9 t

**Ausbau**

Die gekelterten Traben werden in temperaturkontrollierten Gärbehältern bei 26°-28°C unter Zusatz von selektionierter Hefe ausgebaut. Das Gärverfahren beträgt 12 bis 14 Tage. Nach der Pressung und Entfaltung erfolgt die Apfel-Milchsäuregärung. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der junge Wein das erste Mal abgezogen.

**Weincharakter**

**Farbe:** rot mit Anklängen an niolett.

**Duft:** leicht und charakteristisch.

**Geschmack:** vollmundig und aromatisch.

**Empfehlung:** Fleischgerichte, Wurstwaren, Hartkäse  
**Serviertermperatur:** 18 – 20° C.

**Analysenwerte:**

**Alkoholgehalt:** 13,50 %vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 5,8 g/l

**Sewefeldioxyd:** 105 mg/l