



*Michele Biancardi*

CANTINE

e

VIGNE DAUNE

## PURO

*Denominazione:* Primitivo IGT Puglia

*Uvaggio:* Nero di Troia - Primitivo

*Zona di produzione:* Il vigneto è posto in una terra affascinante, prossima al Gargano e al mare, nell'agro di Cerignola (Fg).

*Allevamento:* Viti allevate a cordone speronato, con densità di impianto di circa 5000 piante per ettaro, poste su un terreno prevalentemente calcareo.

*Vinificazione:* I grappoli del Primitivo sono raccolti tra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Dopo una cernita attenta dell'uva, i grappoli sono sottoposti a diraspatura e una leggerissima pigiatura soffice. Quindi sono vinificati tradizionalmente per 20 giorni a 20°/24°. A malolattica terminata, il vino subisce un affinamento in serbatoi di acciaio per 6-8 mesi. Il vino viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno 2 mesi, prima dell'immissione in commercio.



Michele Biancardi - cantine e vigne daune

Cantina in Contrada Viro • Strada provinciale 68 • 71042 Cerignola (Fg)

Sito web: [www.michelebiancardi.it](http://www.michelebiancardi.it) • E-mail: [info@michelebiancardi.it](mailto:info@michelebiancardi.it) • Telefono: +39 3394912659