



FEUDI di terra d'Otranto

## Le Maschere Primitivo

**Nome:** Le Maschere 'Primitivo'

**Uvaggio:** 90% Primitivo - 10% Syrah

**Denominazione:** I.G.T. Salento Primitivo

**Zona di produzione:** Agro di Veglie (LE) - Contrada 'La Casa'

**Terreno:** Tenzionalmente argilloso, calcareo, ricco di potassio

**Orientamento filari:** Nord-Sud

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato - Monolaterale

**Produzione di uva per Ha:** 80 Quintali

**Densità d'Impianto:** 5000 Piante / Ha

**Epoca di vendemmia:** Seconda settimana di Settembre

**Tecnica di vinificazione:** Fermentazione in piccoli serbatoi di acciaio Inox a temperatura controllata al di sotto dei 22°C; macerazioni di media durata (max 8-10 giorni), fermentazione malolattica completata

**Invecchiamento:** 10 Mesi in acciaio e 3 mesi in vetro

**Gradazione Alcolica:** 13,5% vol

**Immissione al consumo:** 12/18 mesi dalla vendemmia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Note aromatiche:** di frutti maturi e confettura

**Gusto:** Pieno, vigoroso ma tutto impostato sulla morbidezza

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti della grande cucina mediterranea pugliese, ottimo ad accompagnare formaggi semi-stagionati

**Temperatura di Servizio:** Ambiente intorno ai 20° C

**Disponibilità annua N° bottiglie:** 70.000



Società Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:  
Via Spineta mare snc  
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:  
Strada Comunale Santa Venia  
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467  
Tel. +39-089-385045  
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com  
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633  
P. IVA IT 01730460654  
REA: SA-192177



FEUDI di terra d'Otranto

## Le Maschere Primitivo

**Name:** Le Maschere 'Primitivo'

**Vines:** 90% Primitivo - 10% Syrah

**Denomination:** I.G.T. (Typical Geographical Identification) Salento Primitivo

**Production Area:** Salento - Agro di Veglie (LE) - Contrada 'La Casa'

**Type of soil:** Typically clayey and limestone rich in potassium

**Direction of vines:** North - South

**Growth system of vineyards:** One-sided "cordone speronato" which forms an inverted L

**Production per hectare:** 80 Quintals

**Density of vines:** 5000 per hectare

**Harvest time:** Second week of September

**Vinification:** Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature (under 22°C); maceration for max 8-10 days. Malolactic fermentation is achieved in total.

**Aging:** 10 months in stainless steel tanks and 3 months in glass

**Alcohol:** 13,5% vol

**Ready for consumption:** 12/18 months from harvest

**Colour:** Intense ruby red

**Aroma:** Fruity of ripe fruits

**Taste:** Full and soft

**Ideal serving temperature:** 20° C

**Yearly production:** 70.000 bottles



Societa' Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:  
Via Spineta mare snc  
84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:  
Strada Comunale Santa Venia  
73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467  
Tel. +39-089-385045  
Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com  
feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633  
P. IVA IT 01730460654  
REA: SA-192177