

# LE RARE VIGNE

---

## GHENOS

**GHENOS**

Primitivo di Manduria DOC  
Rosso

**vitigni utilizzati:**

Primitivo

**zona ubicazione vigneti:**

Territorio Pugliese- area della  
DOC Primitivo di Manduria

**altitudine:**

50 mt. s.l.m.

**tipo di suolo:**

argilloso di medio impasto

**sistema di allevamento:**

alberello pugliese

**ceppi/ha:**

6000

**resa uva q.li/ha:**

70 q.li

**epoca di vendemmia:**

2<sup>^</sup> decade di settembre

**vinificazione:**

fermentazione con  
macerazione

**affinamento:**

acciaio 10 mesi - barrique 6  
mesi - bottiglia

**alcol svolto:**

14,0% vol

**colore:**

vino dal colore rosso rubino  
intenso che si arricchisce di  
riflessi arancioni con  
l'invecchiamento

**profumo:**

bouquet intenso, pieno e  
fragrante

**sapore:**

gusto armonico, di corpo

**abbinamenti:**

classico rosso ideale per  
accompagnare arrosti di carni  
rosse. Ottimo con formaggi a  
pasta dura e salumi

**temperatura di servizio:**

18°-20°C

**conservazione:**

in luogo fresco, al riparo dalla  
luce e da fonti di calore

**formati disponibili:**

bottiglia lt. 0,750