



*Michele Biancardi*

VIGNE DAUNE

## PONTEVIRO

*Denominazione:* Primitivo I.g.t. Puglia

*Uvaggio:* Primitivo in purezza

*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 sono raccolti tra la fine di agosto e la prima decade di settembre. Dopo una cernita attenta dell'uva, i grappoli sono sottoposti a diraspatura e a una leggerissima pigiatura soffice. Quindi sono vinificati tradizionalmente, per 20 giorni a 20°. A malolattica terminata, il vino è affinato in tonneaux di rovere, per 10/12 mesi. Successivamente il vino viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno 3 mesi, prima dell'immissione in commercio.



Michele Biancardi – cantine e vigne daune

Cantina in Contrada Viro \* Sp 68 \* 71042 – Cerignola (Fg) – Italia

Sito web: [www.michelebiancardi.it](http://www.michelebiancardi.it) \* E-mail: [info@michelebiancardi.it](mailto:info@michelebiancardi.it) \* Telefono: +39 339 4912659