



Lux Matera Primitivo

Denominazione d'origine Protetta

Zona di Produzione

Matera

Uvaggio

Primitivo 100%

Altitudine

265 mt s.l.m.

Forma di Allevamento

Cordone speronato

Sesto d'impianto

mt. 2,5 x 1,00

Piante ha

4.000

Produzione ha

q.li 90/100

Raccolta

Manuale

Vinificazione

Fermentazione a 25° per circa 10 giorni,
Pressatura soffice

Affinamento

in Acciaio ed in legno per minimo 1 anno

Grado Alcolico

14% Vol.

Colore

Rosso rubino leggermente granato