



## *Es*

*L'Es secondo Freud: È istinto e passione sfrenata (la stessa con cui è stato prodotto questo vino) senza condizioni, senza regole, al di là dello spazio e del tempo, della logica e della morale. Non conosce il bene, né il male. L'Es, sottostà ad un solo principio: "IL PIACERE".*

<i>Nome vino:</i>	<i>Es</i>
<i>Esposizione:</i>	<i>Pianeggiante</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>98 Mt Slm circa</i>
<i>Portainnesto:</i>	<i>34 E.M. - 420 A</i>
<i>Classificazione:</i>	<i>Salento Primitivo Igt</i>
<i>Epoca di vendemmia:</i>	<i>Fine agosto</i>
<i>Zona di produzione:</i>	<i>Agro Di Manduria e Sava</i>
<i>Suolo:</i>	<i>Terra Rossa</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Primitivo</i>
<i>Estensione del vigneto:</i>	<i>10 Ha</i>
<i>Forma d'allevamento:</i>	<i>Alberello</i>
<i>Numero di gemme per pianta:</i>	<i>Da 4 a 6</i>
<i>Sesti di impianto:</i>	<i>1,80 x 0,90</i>
<i>Resa media in uva per pianta:</i>	<i>400 Gr.</i>

**LA VENDEMMIA:** *Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cella isotermica*

**IN CANTINA:** *Tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione in tino di acciaio inox da 70 Hl, contatto bucce – mosto da 2 a 3 settimane, controllo della temperatura del cappello di vinaccia, 2 délestage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino, senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato e dopo 6 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo.*