



Es più sole:

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 più sole</i>
<i>Esposizione:</i>	<i>Pianeggiante</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>98 Mt Slm</i>
<i>Portainnesto:</i>	<i>34 E.M.- 420 A</i>
<i>Classificazione:</i>	<i>Salento Primitivo Dolce IGT</i>
<i>Epoca di vendemmia:</i>	<i>Metà settembre</i>
<i>Zona di produzione:</i>	<i>Agro Di Manduria</i>
<i>Suolo:</i>	<i>Terra Rossa</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Primitivo</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>200 Gr.</i>

LA VENDEMMIA: *Appassimento delle uve sulla pianta, raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cassone isoteramico.*

IN CANTINA: *Tavolo di cernita, diraspatura a mano, pigiatura soffice degli acini, macerazione in fusti di rovere francese, contatto bucce mosto per 2 settimane, controllo della temperatura del cappello di vinaccia, 4 follature a mano, al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa idraulica verticale. Dopo la svinatura subito in barriques di rovere francese. Dopo circa 12 mesi di maturazione in legno il vino senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato e dopo 12 mesi circa di affinamento in bottiglia viene immesso al consumo.*