

# Up-Passione

|   |  |
|---|--|
| Denominazione / <i>Appellation</i>                      | Puglia IGP   |
| Vitigni / <i>Grape</i>                                  | Nero di Troia - Primitivo  |
| Zona di produzione / <i>Region</i>                      | Murgia – Santeramo in Colle (BA)   |
| Tipo di terreno<br><i>Soil type</i>                     | Ciottoloso su zoccolo calcareo<br><i>/ Pebbly on limestone base</i>  |
| Esposizione / <i>Exposure</i>                           | Sud Ovest / <i>South-West</i>  |
| Altitudine / <i>Elevation</i>                           | 450 m  |
| Anno impianto<br><i>Year of implantation</i>            | 1990   |
| Sistema di allevamento<br><i>Vine training</i>          | Cordone speronato<br><i>Cordon trained</i>   |
| Piante per ettaro<br><i>Vines per hectare</i>           | 4.000  |
| Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>                  | 15.000 Kg  |
| Vendemmia / <i>Grape harvest</i>                        | fine settembre / <i>end of September</i>   |
| Raccolta / <i>Harvesting</i>                            | Meccanica / <i>Mechanical</i>  |
| Fermentazione alcolica<br><i>Alcoholic fermentation</i> | In acciaio<br><i>In stainless steel</i>  |
| Affinamento<br><i>Aging</i>                             | 30% in botte grande, 70% in acciaio<br><i>30% in big barrels, 70% in steel tanks</i>   |
| Gradazione alcolica<br><i>Alcohol by volume</i>         | 14.5%  |
| pH  | 3.70   |
| Acidità totale<br><i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>  | 5.30 g/L   |
| Zuccheri riduttori<br><i>Reducing sugar</i>             | 35 g/L   |
| Estratto secco / <i>Dry extract</i>                     | 43 g/L   |
| Colore<br><i>Color</i>                                  | Rosso granato con riflessi violacei<br><i>Garnet red with purplish hues</i>  |
| Olfatto<br><i>Nose</i>                                  | Delicate confetture di frutti rossi e note speziate e vanigliate / <i>Delicate jams of red fruits with spicy and vanilla notes</i>           |
| Palato<br><i>Palate</i>                                 | Corposo, morbido con gusto di frutta passita intenso e persistente / <i>Full bodied, smooth with intense dried fruits taste. Long finish</i> |



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF  
IT BIO 012 – Agricoltura Italia  
Operatore Controllato n. 000172



**TENUTA VIGLIONE**  
S.P. 140 Km 4,500 · Santeramo in Colle (BA)

[www.tenutaviglione.com](http://www.tenutaviglione.com)  
[E.info@tenutaviglione.com](mailto:E.info@tenutaviglione.com)

**T. +39 080 212 3661**