

# Chicca

Primitivo di Manduria – Dolce Naturale  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

I vigneti ad alberello da cui nasce Chicca vantano un'età di circa 50 anni e una resa per ettaro intorno ai 50 quintali. Gli aromi prevalenti sono quelli della ciliegia, della prugna matura, del ribes nero con belle note speziate. Al gusto è un vino di ottima struttura, opulento, ricco di sentori persistenti che lasciano un lungo ricordo gustativo. Si sposa perfettamente con i dolci a base di mandorle, ma anche con i formaggi stagionati.

**Alcool:** 15+4% vol.

**Zona di produzione:** provincia sud di Taranto

**Produzione media per ettaro:** kg 4.000 – 5.000

**Tecnica di produzione:** vinificazione con macerazione a temperatura controllata di max 26°C. Il ciclo di fermentazione si arresta spontaneamente a circa 15 gradi alcolici. Affinamento in botti da 10 hl per almeno 8 mesi.

---

The grapes come from 50-year-old free standing vines, whose top yield does not exceed 5 tons per hectare. Its dominant bouquet is reminiscent of cherry, mature plum, blackcurrant and pleasant aromatic notes. Chicca denotes a very good structure on the palate and a long and pleasant aftertaste. It perfectly matches with almond pastries, as well as with aged cheese.

**Alcohol:** 15+4% vol.

**Production area:** south of Taranto

**Grape yield per hectare:** kg 4.000 – 5.000

**Production method:** vinification by maceration with controlled temperature at max 26°C. Fermentation spontaneously stops at about 15 alc. by vol. Refinement in 10 hl barrels at least for 8 months.

