



POLVANERA 14

Primitivo

DOC GIOIA DEL COLLE -BIO

VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana,
Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato
da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 60 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella
seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica e
macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura
controllata

AFFINAMENTO: 12 mesi in serbatoi di acciaio e 12 mesi
in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosso rubino profondo con riflessi
granati

PROFUMO: Profumi avvolgenti di prugna, ciliegia e
susina matura, accompagnati da ricordi di timo,
tabacco e liquirizia

GUSTO: Prorompe al palato con lunghissima stoffa e
stupendi echi retro-olfattivi. Sostenuto da tannini di
eccellente fattura. Finale ricchissimo e interminabile