



POLVANERA 17

Primitivo

DOC GIOIA DEL COLLE -BIO

VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Montevella, Acquaviva delle Fonti

TIPO DI TERRENO: Terreno profondo, chiaro, di natura limo-argillosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello pugliese di 70 anni circa

VITI PER ETTARO: 8000

RESA PER ETTARO: 40 q.li

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassetta nella prima decade di Settembre

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

AFFINAMENTO: 24 mesi in serbatoi di acciaio e 12 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Rosso purpureo di grande spessore con riflessi rubini

PROFUMO: Bouquet fittissimo di piccoli frutti di bosco, mora di rovo e prugna, con delicate note floreali (rosa) e vegetali (foglia di tè), impreziosite da ricordi di liquirizia, grafite e selvatico

GUSTO: Gusto imponente, elegante, austero, sorretto da tannini levigati e da una vibrante vena acido-minerale. Finale interminabile in perfetta corrispondenza con l'olfatto