

La Marchesana



Primitivo igt Puglia Bio

Varietà: Primitivo 100%

Provenienza: vigneto Marchesana Gioia del Colle

Forme di allevamento: viti allevate a cordone speronato

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno rosso ferroso con roccia calcarea sottostante

Produzione: 90hl/ha.

Tecnica di produzione: raccolta meccanica
Macerazione delle bucce col mosto per sei-sette giorni. Maturazione del vino per almeno nove mesi in contenitori di acciaio inox. e affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Gradazione alcolica: 14,5%

Zucchero residuo naturale: 4 gr/lit

Note di degustazione: Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei. Profumi intensi di piccoli frutti neri (mora, amarena, ciliegia matura) con delicate note floreali (viola) e vegetali (mentina selvatica). Gusto pieno, lungo e vellutato, che si completa in un finale piacevolmente elegante.