

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 di circa 70 anni

VITI PER ETTARO: 8000

PRODUZIONE PER ETTARO: 20/30 HL

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassetta nella prima/seconda settimana di Settembre

MACERAZIONE: Per 4 settimane

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 4 settimane ad una temperatura di 25°C

AFFINAMENTO: 24 mesi in serbatoi di acciaio inox e un anno in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 16,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 8 GR/LT

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