

POLVANERA 14

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - BIO



REBSORTE: 100% Primitivo

HERKUNFTSGEBIET: Weinberge Marchesana, Gioia del Colle

BODENTYP: Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 50 HL

TRAUBENLESE: mechanische Ernte während der dritten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: 2 Wochen

GÄRUNGSZEIT: 2 Wochen bei 25° in Edelstahltanks

AUSBAU: 24 Monate in Edelstahltanks und 1 Jahr in der Flasche.

ALKOHOLGEHALT: 14,5% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 4 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Dichtes Rubinrot mit Granat-Reflexen

NASE: Mitreißendes Aroma von Zwetschen, Kirschen und reifen Pflaumen. Dazu Noten von Thymian, Tabak und Lakritze

GAUMEN: Warmer, voller Geschmack, von saftiger Frische und sanften Tanninen gemildert. Langes Finale