

POLVANERA 15

PRIMITIVO OHNE ZUGESetzte SULFITE IGT PUGLIA 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: 70 HL

TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während der
zweiten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: 7 Tage

GÄRUNGSZEIT: 7 Tage bei 25° in Edelstahltanks

AUSBAU: 6 Monate in Edelstahltanks und 3 Monate
in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 15% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 4 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Tiefes Rubinrot mit leuchtenden
purpurnen Reflexen

NASE: Kräftige Aromen von Kirschen, Pflaumen,
und wilden Brombeeren, dazu Noten von Veilchen,
Myrte und Blut-Orange

GAUMEN: Voller, langer und weicher Geschmack.
Im Abgang zeigt sich einen schönen
Bittermandelton-Volles und strukturiertes Aroma,
mit einer zarten Tannin-Vene, elegant integriert in
die Weintextur. Langer Abgang, verwoben mit
Nuancen von Pflaumen, Feigen, ländlichen Käuern
und roten Zitrusfrüchten.