

POLVANERA 15

PRIMITIVO SENZA SOLFITI AGGIUNTI BIO



VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4 300

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella terza settimana di settembre

MACERAZIONE: Per 7 giorni

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 7 giorni ad una temperatura di 25°C

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e tre mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 4 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosso rubino con luminosi riflessi purpurei

PROFUMO: Intensi sentori di ciliegia, susina e mora di rovo, intrecciati a note di viola, mirto e arancia sanguinella

GUSTO: Sorso voluminoso eppure mirabilmente fresco, con bella vena tonnica piacevolmente integrata nella stoffa del vino. Lungo finale intessuto di ricordi di prugna, fiorone, erbe campestri e agrumi rossi