

POLVANERA 16

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE – BIO



REBSORTE: 100% Primitivo

HERKUNFTSGEBIET: Weinberg San Benedetto, Acquaviva delle Fonti

BODENTYP: Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: 70 jährigen Bäumchen

PFLANZEN PRO HEKTAR: 7000

PRODUKTION PRO HEKTAR: 20/30 HL

TRAUBENLESE: Manuelle Ernte der Trauben in Kisten während der ersten/zweiten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: 4 Wochen

GÄRUNGSZEIT: 4 Wochen bei 25° in Edelstahltanks

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

ALKOHOLGEHALT: 16% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 5 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Dichtes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen

NASE: Elegante Aromen von Kleinobst (Brombeeren, rote Maulbeeren, schwarze Ferrovia-Kirschen) und zarter Hauch von Veilchen. Im Hintergrund Noten von frischen Kräutern, Lakritze und Graphit

GAUMEN: Zarter, frischer und fein-mineralischer Geschmack, von wunderbaren Tanninen unterstützt. Langes und reiches Finale