

POLVANERA 17

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE – BIO



REBSORTE: 100% Primitivo

HERKUNFTSGEBIET: Weinberg Montevella,
Acquaviva delle Fonti

BODENTYP: tiefgründiger, hellfarbiger Lehmboden

ERZIEHUNGSSYSTEM: 70 jährigen Bäumchen

PFLANZEN PRO HEKTAR: 8000

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: 16,5% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 8 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Tiefes Purpurrot mit Rubinroten Reflexen

NASE: Intensives Bouquet nach Waldbeeren,
Brombeeren und Pflaumen. Mit zarten Noten von
Blumen (Rose) und Pflanzen (Teeblättern); Anklänge
von Lakritz, Graphit und wilden Duft

GAUMEN: Imposanter, eleganter und intensiver
Geschmack mit weichen Tanninen und lebendiger
Säure. Die Eindrücke der Nase und des Gaumens
fassen zu einem Gesamtbild zusammen