

Ita

Vini Rossi

POLVANERA 14 PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - BIO

.....

VARIETÀ: 100% PRIMITIVO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO
CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA
CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 60 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE
NELLA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 12 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 12 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: COLORE ROSSO RUBINO PROFONDO CON
RIFLESSI GRANATI

PROFUMO: PROFUMI AVVOLGENTI DI PRUGNA,
CILIEGIA E SUSINA MATURA, ACCOMPAGNATI DA
RICORDI DI TIMO, TABACCO E LIQUIRIZIA

GUSTO: PROROMPE AL PALATO CON LUNGHISSIMA
STOFFA E STUPENDI ECHI RETRO-OLFATTIVI.
SOSTENUTO DA TANNINI DI ECCELLENTE FATTURA.
FINALE RICCHISSIMO E INTERMINABILE



Eng

Red Wines

POLVANERA 14 PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - ORGANIC

.....

GRAPES: PRIMITIVO 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARDS MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN
UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: SPUR-PRUNED CORDON

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 6 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE
SECOND WEEK OF SEPTEMBER

VINIFICATION: ALCOHOLIC FERMENTATION IN
STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED
TEMPERATURE

AGING: 12 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND
12 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: DEEP RUBY-RED COLOUR WITH GARNET
SPARKLES

NOSE: ENCHANTING AROMA OF RIPE PLUM AND
CHERRY, ACCOMPANIED BY ECHOES OF THYME,
TOBACCO AND LIQUORICE

PALATE: GUSHING WITH FLAVOUR ON THE PALATE
WITH GREAT LENGTH. SUSTAINED BY WELL
STRUCTURED TANNINS. RICH, LONG AND
SATISFYING FINISH

