

Ita

Vini Rossi

POLVANERA 16 PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - BIO

.....

VARIETÀ: 100% PRIMITIVO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO SAN BENEDETTO,
ACQUAVIVA DELLE FONTI

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO PUGLIESE DI
70 ANNI CIRCA

VITI PER ETTARO: 8000

RESA PER ETTARO: 40 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE DELLE UVE IN
CASSETTA NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 24 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 12 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: ROSSO RUBINO FITTO CON RIFLESSI
VIOLACEI

PROFUMO: PROFUMI ELEGANTI DI PICCOLI FRUTTI
NERI (MORA DI ROVO, GELSO ROSSO, AMARENA E
CILIEGIA "FERROVIA") E DELICATE NOTE FLOREALI
(VIOLA), SU FONDO DI ERBE AROMATICHE,
LIQUIRIZIA E GRAFITE

GUSTO: SORSO VIGOROSO ED ELEGANTE, SORRETTO
DA TANNINI PRONUNCIATI. FINALE LUNGO E
AVVOLGENTE



Eng

Red Wines

POLVANERA 16 PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - ORGANIC

.....

GRAPES: PRIMITIVO 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARDS SAN BENEDETTO,
ACQUAVIVA DELLE FONTI, PUGLIA

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

VINE-TRAINING SYSTEM: 70 YEAR-OLD
BUSH-TRAINED VINES

PLANTS PER HECTARE: 8000

PRODUCTION PER HECTARE: 4 TONS

HARVEST: MANUAL HARVEST DURING THE
FIRST HALF OF SEPTEMBER

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

AGING: 24 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND
12 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: DEEP RUBY-RED WITH VIOLET REFLECTIONS

NOSE: ELEGANT SCENTS OF LITTLE BERRIES
(BLACKBERRY, RED MULBERRY AND BLACK CHERRY)
WITH NOTES OF FLOWERS (VIOLET), ON A
BACKGROUND OF AROMATIC HERBS, LIQUORICE AND
GRAPHITE

PALATE: FULL AND ELEGANT SIP SUSTAINED BY
PRONOUNCED TANNINS. LONG AND CAPTIVATING
FINISH

