

Ita

Vini Rossi

POLVANERA 17 PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - BIO

.....

VARIETÀ: 100% PRIMITIVO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MONTEVELLA,
ACQUAVIVA DELLE FONTI

TIPO DI TERRENO: TERRENO PROFONDO, CHIARO,
DI NATURA LIMO-ARGILLOSA

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 METÀ 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 PURPUREO DI GRANDE SPESSORE
CON RIFLESSI RUBINI

PROFUMO: BOUQUET FITTISSIMO DI PICCOLI FRUTTI
DI BOSCO, MORA DI ROVO E PRUGNA, CON DELICATE
NOTE FLOREALI (ROSA) E VEGETALI (FOGLIA DI TÈ),
IMPREZIOSITE DA RICORDI DI LIQUIRIZIA, GRAFITE E
SELVATICO

GUSTO: GUSTO IMPONENTE, ELEGANTE, AUSTERO,
SORRETTO DA TANNINI LEVIGATI E DA UNA VIBRANTE
VENA ACIDO-MINERALE. FINALE INTERMINABILE IN
PERFETTA CORRISPONDENZA CON L'OLFATTO



Eng

Red Wines

POLVANERA 17 PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - ORGANIC

.....

GRAPES: PRIMITIVO 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARDS MONTEVELLA,
ACQUAVIVA DELLE FONTI, PUGLIA

SOIL: DEEP SILTY CLAY LOAM

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

PLANTS PER HECTARE: 8000

PRODUCTION PER HECTARE: 4 TONS

HARVEST: MANUAL HARVEST IN THE BOXES 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 PURPLE-RED WITH RUBY REFLECTIONS

NOSE: DENSE BOUQUET OF WILD FOREST FRUITS,
BLACKBERRY AND PRUNE, WITH GENTLE NOTES OF
FLOWERS (ROSE) AND TEA LEAVES. ENHANCED BY
MEMORIES OF LIQUORICE, GRAPHITE AND WILD HERBS

PALATE: POWERFUL, ELEGANT, AND STARK. SUPPORTED
BY SMOOTH TANNINS, UNDERLYING MINERALITY AND
AMPLE ACIDITY. EVERLASTING FINISH THAT
PERFECTLY MATCHES THE NOSE

