

Ita

Doc Gioia del Colle



BIANCO DOC GIOIA DEL COLLE

.....

VARIETÀ: 60% TREBBIANO 40% MALVASIA BIANCA

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE DELLE UVE
NELLA PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE.
FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI
ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 4 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 2 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: PAGLIERINO TENUE CON LAMPI
VERDOLINO

PROFUMO: INVITANTE INTRECCIO OLFATTIVO DI
MELA VERDE, PERA, BANANA, POMPELMO E
BIANCOSPINO

GUSTO: ASSAGGIO FRESCO E GUSTOSO CON ECHI DI
FRUTTA A POLPA BIANCA E AGRUMI

Eng

Doc Gioia del Colle



BIANCO DOC GIOIA DEL COLLE

.....

GRAPES: TREBBIANO 60% MALVASIA BIANCA 40%

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

VINE-TRAINING SYSTEM: GUYOT

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 8 TONS

HARVEST: MANUAL HARVEST DURING THE FIRST
WEEK OF SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES.
ALCOHOLIC FERMENTATION IN
STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED
TEMPERATURE

AGING: 4 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 2
MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: PALE STRAW YELLOW COLOUR WITH
GREENISH HIGHLIGHTS

NOSE: AMAZING OLFATORY MIX OF GREEN APPLE,
PEAR, BANANA, GRAPEFRUIT AND HAWTHORN

PALATE: FRESH AND TASTY WINE, IT EVOLVES FROM
WHITE-FLESHED FRUIT TO CITRUS FRUIT