

Ita

Vini Rossi

PRIMITIVO IGT PUGLIA - 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: 90 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE
NELLA PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 6 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 6 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: COLORE ROSSO RUBINO PROFONDO CON
RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO: PROFUMI INTENSI DI PICCOLI FRUTTI
NERI (MORA, AMARENA, CILIEGIA MATURA) CON
DELICATE NOTE FLOREALI (VIOLA) E VEGETALI
(MENTA SELVATICA)

GUSTO: PIENO, LUNGO E VELLUTATO CHE SI
COMPLETA IN UN FINALE PIACEVOLMENTE
AMMANDORLATO



Eng

Red Wines

PRIMITIVO IGT PUGLIA - 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: 9 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE
FIRST WEEK 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 DAZZLES

NOSE: INTENSE AROMA OF LITTLE BLACK FRUITS
(BLACKBERRY, SOUR CHERRY, RIPE CHERRY) WITH
DELICATE NOTES OF FLOWERS (VIOLET) AND HERBS
(MINT)

PALATE: FULL, LONG AND VELVETY, ENDING WITH
HINTS OF ALMOND

