

Doc Gioia del Colle



POLVANERA PRIMITIVO RISERVA 2019 DOC GIOIA DEL COLLE

VARIETÀ: PRIMITIVO 100%

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO PUGLIESE DI 80 ANNI CIRCA

VITI PER ETTARO: 8000

RESA PER ETTARO: 40 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE DELLE UVE NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 2 ANNI IN SERBATOI DI ACCIAIO E 2 ANNI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: MAGNIFICA VESTE CARMINIO

PROFUMO: AFFRESCO OLFATTIVO DI CILIEGIA MATURA, ROSA APPASSITA, ARANCIA SCURA, ERBETTE BALSAMICHE, CORTECCIA, PEPE ROSA E GRAFITE

GUSTO: IMPATTO AMPIO E RAFFINATO AL PALATO, SOSTENUTO DA PREGEVOLE TANNINO E FRESCHEZZA DINAMICA. FINALE LUNGO E APPASSIONANTE

Doc Gioia del Colle



POLVANERA PRIMITIVO RISERVA 2019 DOC GIOIA DEL COLLE

GRAPES: PRIMITIVO 100%

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

VINE-TRAINING SYSTEM: 80 YEAR-OLD BUSH VINES

PLANTS PER HECTARE: 8000

PRODUCTION PER HECTARE: 4 TONS

HARVEST: MANUAL HARVEST DURING THE FIRST DECADE OF SEPTEMBER

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

AGING: 2 YEARS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 2 YEARS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: MAGNIFICENT CARMINE RED GARNET COLOUR

NOSE: GREAT BOUQUET OF RIPE CHERRY, DRIED ROSE AND DARK ORANGE, WITH AROMAS OF BALSAMIC HERBS, BARK, PINK PEPPER AND GRAPHITE

PALATE: ELEGANT AND SILKY IN MOUTH, WITH WELL DEFINED TANNINS AND FRESH, LONG AND EXCITING ENDING