

Ita

Doc Gioia del Colle



ROSATO DOC GIOIA DEL COLLE

.....

VARIETÀ: PRIMITIVO 50%, SANGIOVESE 50%

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 DECADE 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: LUMINOSO ROSA TENUE DAI CENNI RAMATI

PROFUMO: DELIZIE OLFATTIVE DI SUCCO DI
MELAGRANA, ROSA CANINA, POMPELMO ROSA
E UVA SPINA

GUSTO: CORRENTI FRESCO-SAPIDE MOVIMENTANO
IL SORSO CHE CHIUDE CON RICORDI DI
FRAGOLINA E LAMPONE

Eng

Doc Gioia del Colle



ROSATO DOC GIOIA DEL COLLE

.....

GRAPES: PRIMITIVO 50% SANGIOVESE 50%

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
DECADE 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: BRIGHT PALE PINK WITH HINTS OF COPPER

NOSE: DELICATE BOUQUET OF POMEGRANATE
JUICE, ROSE HIPS, PINK GRAPEFRUIT AND
GOOSEBERRIES

PALATE: FRESH AND SAVORY TASTE THAT EVOLVES TO
FLAVOURS OF STRAWBERRIES AND RASPBERRIES