

delle Piscina Monache

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC

Vitigno: 100% Primitivo Doc Gioia del Colle

Zona di produzione: Cassano delle Murge (Ba),
Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Altitudine ed esposizione: 450 metri
sul livello del mare, con esposizione a sud-est.

Tipo di suolo: terreno mediamente roccioso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali per ettaro

Invecchiamento: 12 mesi in barrique di rovere americano
di secondo passaggio, 6 mesi in bottiglia.

Gradazione: 16% vol.

Valutazione sensoriale: rubino appena sfumato di granato, colpisce subito
per il carattere fruttato di mora di rovo e amarena, cui segue un boisèe
dolce e la classica violetta del territorio. Il sorso è rotondo e ben definito,
con una ricchezza di frutto immediata che sovrasta i caratteri strutturali e il
calore alcolico. Nel finale chiude con liquirizia e bacche di frutti neri.

Abbinamento: vino pronto all'abbinamento con carni in umido o brasate,
caccagione, ragù di carne e formaggi stagionati
Da servire alla temperatura di 16 - 18°C.

Grapes: 100% Primitivo Gioia del Colle

Production zone:

Cassano delle Murge (Ba), Alta Murgia National Park.

Altitude and sun exposure: 400 MASL, south-east

Soil: Medium rocky soil

Training system, plant density and yield:

Pruned-spur cordon-trained,
4.500 plants per hectare, 60 q per hectare

Ageing: 12 months in twice used american oak small barrels,
6 months in bottle.

Alcohol (%vol): 16%

Sensory evaluation: deep ruby red colour with purple hues, clear and
consistent in the glass. Sumptuous aroma, recalling cherries, mulberries,
carobs and fine spices, enriched by balsamic notes and cinchona coming
from the aging in fine wood barrels.

Food pairing: serve at 16-18°C to accompany braised meat, wild game
meat, meat sauces and aged cheeses.



Contiene Solfiti