

RISERVA

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: 40 quintali per ettaro

Invecchiamento: 24 mesi in barrique di rovere americano di secondo passaggio, 6 mesi in bottiglia

Gradazione: 17% vol.

Valutazione sensoriale: rosso rubino intenso, importanti le note balsamiche che avvolgono profumi di mirto, liquirizia, amarena e spezie dolci. In bocca si presenta con un tannino levigato e note pseudo alcoliche mitigate e sostenute dalla vibrante sapidità e mineralità che rinfrescano il palato lasciando un finale fresco, dosato e lungo.

Abbinamento: piatti importanti della tradizione delle feste, paste ripiene condite da sughi pregiati, carni in umido, arrostiti, ma capace di esaltare anche un semplice "marriage" con pane cotto a legna e formaggio alla piastra. 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/south-east.

Soil: medium rocky soil

Training system, plant density and yield:

pruned-spur cordon-trained,

4.500 plants per hectare, 40 q per hectare.

Ageing: 24 months in twice used american

oak barrels, 6 months in bottle.

Alcohol (%vol): 17%

Sensory evaluation: deep ruby red colour, important aroma with balsamic notes enveloping myrtles, licorice, black cherries and sweet spices. In the mouth it is rich, velvety, with a good and moderate tannic structure. Full and persistent palate with a complex and mineral finish.

Food pairing: serve at 16-18°C; this wine pairs well with important traditional dishes, stuffed pasta seasoned with fine tomato sauces, stewed and roasted meat, and it can enhance a "marriage" between home-baked bread in a wood oven and grilled local cheese.

Contiene Solfiti

