

FANOVA

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE



Vitigni: Primitivo DOC

Zona Viticola: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

Altitudine: 300/350 mt

Tipo di suolo: Carsico

Sistema di allevamento: Alberello Pugliese

Resa uva q.li/ha: 70 q.li

Epoca della vendemmia: Fine agosto

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 - 15 giorni

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Bouquet intenso, pieno e fragrante

Sapore: Gusto armonico e corposo

Abbinamenti: Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi

Temperatura di servizio: 18°/20° C

Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Primitivo DOC

Vineyard location: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

Altitude: 300/350 mt

Soil: Karst soil

Training system: Apulian gobelet

Grape yield Kg/ha: 7,000 Kg

Harvest: end - August

Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature

Fermentation period: 10 - 15 days

Alcohol content: 14,5% vol.

Colour: Deep ruby red

Smell: Intense, full and fragrant bouquet

Taste: Harmonious and full - bodied

Food Pairing: Excellent with roasted meat, cheese and salami

Serving Temperature: 18°/20° C

Available sizes: lt 0,750

terrecarsiche1939