

FANOVA RISERVA



PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE RISERVA



Vitigni: Primitivo DOC Gioia del Colle
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: 60 q.li
Epoca della vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 16% vol.
Affinamento: In botte grande di rovere francese per circa 6 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi circa
Colore: Rosso intenso con riflessi granati
Profumo: Bouquet intenso, pieno, che unisce lo speziato alle confetture di ciliegie e amarene
Sapore: Armonico, corposo, pieno, sapido
Abbinamenti: Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi stagionati e taglieri misti in buona compagnia
Temperatura di servizio: 18°/20° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Primitivo DOC Gioia del Colle
Vineyard location: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti
Altitude: 300/350 mt
Soil: Karst soil
Training system: Apulian gobelet
Grape yield Kg/ha: 6,000 Kg
Harvest: First decade of September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 16% vol.
Ageing: In big french durhast barrel for about 6 months and later in bottle for about 6 months
Colour: Deep red with garnet highlights
Smell: Intense bouquet, combining spices with cherries and sour cherries jam
Taste: Harmonious, full - bodied, sapid
Food Pairing: Excellent with roasted meat, aged cheese and deli tray, in good company
Serving Temperature: 18°/20° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939