

FANOVA

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE



Vitigni: Primitivo

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.

Affinamento: In botte grande di rovere francese per circa 3 mesi

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Bouquet intenso, pieno e fragrante

Sapore: Gusto armonico e corposo

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

Temperatura di servizio: 18°/20° C

Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Primitivo

Vineyard location: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

Altitude: 300/350 mt

Soil: Karstic

Training system: Apulian goblet

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.

Ageing: In big french durhast barrel for about 3 months

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

Terrecarsiche 1939

GIOIA DEL COLLE