

# REGULA MAGISTRI

## PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA



1 MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni

VINO<sup>®</sup>  
2020 - GOLD -

**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:** 40 q.li  
**Epoca della vendemmia:** prima decade di ottobre  
**Vinificazione:** Fermentazione a temperatura controllata  
**Durata fermentazione:** 25 - 30 giorni  
**Gradazione alcolica:** 17% vol.  
**Affinamento:** In botte grande di rovere francese per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 24 mesi circa  
**Colore:** Rosso intenso con riflessi granati dovuti all'affinamento in legno  
**Profumo:** Bouquet intenso, delicatamente speziato, con sfumature di liquirizia, cannella, pepe bianco che si completa con cacao amaro, ciliegia "ferrovia" matura, prugna e confetture di frutta rossa  
**Sapore:** Al palato arriva pieno, caldo, completo. Rotondo, accompagnato dai sui tannini delicati; morbido, ma che esprime la delicata acidità e freschezza della Murgia  
**Abbinamenti:** Accompagna arrosti di carne, formaggi stagionati e taglieri misti  
**Temperatura di servizio:** 18°/20° C  
**Formati disponibili:** lt 0,750/lt 1,5

**Grapes:** Primitivo  
**Vineyard location:** Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti areas  
**Altitude:** 300/350 mt  
**Soil:** Karstic  
**Training system:** Apulian goblet  
**Grape yield Kg/ha:** 4,000 Kg  
**Harvest:** First decade of October  
**Vinification:** Fermentation in steel tanks at controlled temperature  
**Fermentation period:** 25 - 30 days  
**Alcohol content:** 17% vol.  
**Ageing:** In big French durmast barrel for about 12 months and later in bottle for about 24 months  
**Colour:** Deep red with garnet highlights owing to the woods  
**Smell:** Intense bouquet, spicy, with scent of liquorice, cinnamon, white pepper, is completed by unsweetened cocoa, a ripe cherry, plum and red fruits jam  
**Taste:** Full, warm, complete, but with its delicate tannins and a delicate sourness and freshness of the Murgia area  
**Food Pairing:** Perfect with roasted meat, aged cheese and deli tray  
**Serving Temperature:** 18°/20° C  
**Available sizes:** lt 0,750/lt 1,5

Terrecarsiche 1939