

3+

<https://www.cantinepolvanera.it/project/primitivo/>



POLVANERA

PRIMITIVO

PRIMITIVO IGT PUGLIA – BIO

VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITI PER ETTARO: 4 300

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella seconda settimana di settembre

MACERAZIONE: Per 7 giorni

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 7 giorni ad una temperatura di 25°C

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 4 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei

PROFUMO: Profumi intensi di piccoli frutti neri (mora, amarena, ciliegia matura) con delicate note floreali (viola) e vegetali (menta selvatica)

GUSTO: Pieno, lungo e vellutato che si completa in un finale piacevolmente ammandorlato

Safra 2015. Jantar Adega Brasil em 12/04/2017.