

<https://www.cantinepolvanera.it/project/polvanera-14/>



POLVANERA

POLVANERA 14

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE - 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: 50 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella terza settimana di settembre

MACERAZIONE: Per 2 settimane

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 2 settimane ad una temperatura di 25°C

AFFINAMENTO: 24 mesi in serbatoi di acciaio inox e un anno in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 4 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore rosso rubino profondo con riflessi granati

PROFUMO: Profumi avvolgenti di prugna, ciliegia e susina matura, accompagnati da ricordi di timo, tabacco e liquirizia

GUSTO: Gusto pieno ed equilibrato, con generoso calore, mitigato da tannini vellutati e da succosa freschezza. Finale lungo e coerente

Safra 2012. Jantar Adega Brasil em 12/04/2017.