

<https://www.cantinepolvanera.it/project/polvanera-16/>



# POLVANERA

## POLVANERA 16

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE – BIO

VARIETÀ: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto San Benedetto, Acquaviva delle Fonti

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello di 70 anni circa

VITI PER ETTARO: 7000

PRODUZIONE PER ETTARO: 20/30 HL

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassetta nella prima/seconda settimana di Settembre

MACERAZIONE: Per 4 settimane

FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 4 settimane ad una temperatura di 25°C

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 16% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 5 GR/LT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Rosso rubino fitto con riflessi violacei

PROFUMO: Profumi eleganti di piccoli frutti neri (mora di rovo, gelso rosso, amarena e ciliegia "ferrovia") e delicate note floreali (viola), su fondo di erbe aromatiche, liquirizia e grafite

GUSTO: Prorompe al palato con lunghissima stoffa e stupendi echi retro-olfattivi. Sostenuto da tannini di eccellente fattura. Finale ricchissimo e interminabile

*Safra 2009. Jantar Adega Brasil em 12/04/2017.*