

ODE

PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE

Tipologia vino: **rosso**

Vitigno utilizzato: **Primitivo**

Annata: **2019**

Zona ubicazione vigneti: **Puglia, colline dell'area di Gioia del colle, a sud di Bari**

Altitudine: **300- 350 mt sul livello del mare**

Tipo terreno: **argilloso, calcareo**

Sistema di Allevamento: **spalliera-alberello**

Ceppi per ettaro: **4000-5000**

Produzione uva per Ettaro: **60-80 q.li**

Vendemmia: **Raccolta manuale delle uve 2-3° decade di settembre**

Vinificazione: **Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica per circa 15-20 giorni. Successivo stoccaggio in acciaio.**

Affinamento: **in botte di rovere per 6 mesi, in acciaio e successivamente in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **15 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosso rubino tendente al granato, all'olfatto è intenso e persistente con note di ciliegia sotto spirito, prugna secca, liquirizia, pepe nero e cacao; gusto morbido, pieno, vellutato e leggermente tannico.**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di carne, selvaggina, formaggi stagionati.**

Temperatura di servizio: **16-18°C**

Conservazione: **in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.**

Formato: **0.75 L**

