AGRICOLA ARMÒNJA

SCHEDA TECNICA VINO
PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE D.O.C. RISERVA

"*TERRE DI MONTESCHIAVO*"

Tipologia : **Rosso , fermo**
Uve : **100% Primitivo DOC Gioia del Colle**
Zona di produzione: **Acquaviva delle Fonti**
Altitudine: **350 Mt. sul livello del mare**
Caratteristiche del suolo: **Prevalentemente calcareo con strato dI terra rossa a componente ferrosa**

Sistema di allevamento: **Alberello Pugliese**
Periodo e metodo di vendemmia: **2° settimana di Settembre con raccolta a mano in cassetta**

Metodo di lavorazione ed invecchiamento: **Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 7 gg a temperatura controllata di 25°-affinamento per mesi 12 in serbatoi di acciaio inox, per mesi 6 in tonneaux di rovere francese e per mesi 6 in bottiglia**

Gradazione alcolica: **16,0%**

Caratteristiche: **Produzione limitatissima da pregiato e storico vigneto ad Alberello Pugliese; colore rosso rubino intenso con riflessi lievemente granati; dal caratteristico profumo di frutta matura, con note di amarena, more e gelsi; equilibratamente sapido con sentori eleganti di spezie e cacao amaro; al palato si presenta intenso, avvolgente e con tannini morbidissimi**

DATA SHEET WINE
PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE D.O.C. RESERVE

"TERRE DI MONTESCHIAVO"

Type :	**Red , still**
Grapes :	**100% Primitivo DOC Gioia del Colle**
Production area:	**Acquaviva delle Fonti**
Altitude :	**350 Mt. above sea level**
Features of the terrain:	**Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component**
Breeding system:	**Apulian sapling**
Period and method of harvest:	**2nd week of September with hand-picked in boxes**
Processing and aging method:	**Fermentation in stainless steel tanks for 7 days at a controlled temperature of 25°-aging for 12 months in stainless steel tanks, for 6 months in french oak tonneaux and for 6 months in bottle**
Alcohol content:	**16,0%**
Features:	**Very limited production from prestigious Apulian sapling vineyards; ruby red color with slightly garnet reflection; with a characteristic aroma of ripe fruit, with notes of black cherry, blackberries and mulberries; balanced sapid with elegant scents of spices and bitter cocoa; on the palate it is intense, enveloping and with very soft tannins;**