



SCHEDA TECNICA VINO
GIOIA DEL COLLE D.O.C. PRIMITIVO
“CORTE SANT’ELIA”



<i>Tipologia:</i>	Rosso, fermo
<i>Uve:</i>	100% Primitivo DOC Gioia del Colle
<i>Zona di produzione:</i>	Acquaviva delle Fonti
<i>Altitudine:</i>	350 Mt. sul livello del mare
<i>Esposizione :</i>	Sud
<i>Caratteristiche del suolo:</i>	Prevalentemente calcareo con strato di terra rossa a componente ferrosa
<i>Sistema di allevamento:</i>	Alberello Pugliese
<i>Età del vigneto :</i>	Circa anni 60
<i>Periodo e metodo di vendemmia:</i>	2° settimana di Settembre con raccolta a mano in cassetta
<i>Metodo di lavorazione ed invecchiamento:</i>	Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 7 gg a temperatura controllata di 25°-affinamento per mesi 6 in serbatoi di acciaio inox, per mesi 3 in tonneaux di rovere francese e per mesi 3 in bottiglia
<i>Gradazione alcolica:</i>	16%
<i>Caratteristiche:</i>	Colore rosso rubino con riflessi granati; toni e profumi di frutti rossi maturi, morbidamente speziato; al palato si presenta pieno e caldo, con tannini vellutati; finale avvolgente e lungo; si abbina perfettamente con pietanze dai sapori intensi e si accompagna ottimamente con piatti a base di



carne, selvaggina, formaggi stagionati;



DATA SHEET WINE
GIOIA DEL COLLE D.O.C. PRIMITIVO
“CORTE SANT’ELIA”



Type:	Red, still
Grapes :	100% Primitivo DOC Gioia del Colle
Production area:	Acquaviva delle Fonti
Altitude	350 Mt. above sea level
Exposure :	South
Features of the terrain:	Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component
Breeding system:	Apulian sapling
Age of the vineyard :	About 60 years
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 3 months in french oak tonneaux and for 3 months in bottle
Alcohol content:	16%
Features:	Ruby red color with garnet reflection; tones and aromas of ripe and red fruits; softly spiced; it is full and warm on the palate with velvety tannins; enveloping and long Ffnish; it combines perfectly with dishes with intense Flavor and goes well with mature cheeses;