



AGRI@LARMÓNJA

PIACERE
PRIMITIVO



LA **GIOIA DEI PICCOLI MOMENTI**, IL **PIACERE DEI SAPORI E DEL GUSTO**. QUESTE SONO LE *SENSAZIONI* CHE OFFRE LA *PUGLIA* ED IN PARTICOLARE QUESTO ANGOLO DI PUGLIA CHIAMATO “**LA MURGIA DI SUD-EST**”, LA PATRIA DEL **PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE**.

È PROPRIO IN QUESTA ZONA CHE NASCE LA NOSTRA AZIENDA, **AGRICOLA ARMÒNJA**, CHE HA L'INTENTO DI INCARNARE L'ESSENZA DEL TERRITORIO E SODDISFARE TUTTI COLORO CHE VEDONO NEL VINO UNA CULTURA APPASSIONATA FATTA DI LAVORO E DI ANIMA.

PER LA NOSTRA RADICATA E CONVINTA CONNOTAZIONE TERRITORIALE ED ALTRESÌ PER LA VALORIZZAZIONE DEI TERROIR, NON POTEVAMO CHE CURARE, COLTIVARE E PRODURRE ESCLUSIVAMENTE DUE VARIETÀ DI FRUTTO STRAORDINARIE, CHE RAPPRESENTANO AL MEGLIO QUESTO PREZIOSO ANGOLO DI PUGLIA:

IL **PRIMITIVO** (DIRETTO EREDE DELL'ANTICO “*MERUM*”), ANTICAMENTE DENOMINATO ANCHE “*PRIMATICCIO*”;
IL **MINUTOLO**, VARIETÀ DI UVA AROMATICA A BACCA BIANCA GIÀ COLTIVATA DAL LONTANO 1200 IN ALCUNE ZONE DEL MEZZOGIORNO D'ITALIA.



DENOMINAZIONE:

Puglia I.G.T.

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:

Cordone speronato.

PERIODO E METODO DI VENDEMMIA:2^a settimana di settembre con raccolta a mano in cassetta.**METODO DI LAVORAZIONE E INVECCHIAMENTO:**

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 7 gg a temperatura controllata di 25°. Affinamento per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e per 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5% Vol.

CARATTERISTICHE:

Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei; profumo di leggere note floreali ed intenso sentore di frutti rossi. Fresco ed elegante al palato con un finale lungo e vellutato. Si abbina armoniosamente con la tipicità della cucina mediterranea.



PRIMITIVO PRIMOMIGLIO

**NAME:**

Puglia I.G.T.

PRODUCTION AREA:

Acquaviva delle Fonti.

ALTITUDE:

350 meters above the sea.

FEATURES OF THE TERRAIN:

Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component.

BREEDING SYSTEM:

Spurred cordon.

PERIOD AND HARVEST METHOD:

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 6 months in stainless steel tanks and for 3 months in bottle.

ALCOHOL CONTENT:

14,5% Vol.

FEATURES:

Ruby red color with slightly violet reflection; scent of light floral notes and intense scent of red fruits. Fresh and elegant on the palate with a long and velvety finish. It harmoniously combines with the typical mediterranean cuisine.

DENOMINAZIONE:

Primitivo Gioia del Colle DOC - Corte Sant'Elia.

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^a settimana di settembre con raccolta a mano in cassetta.

METODO DI LAVORAZIONE E INVECCHIAMENTO:

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 7 gg a temperatura controllata di 25°. Affinamento per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox, per 3 mesi in tonneaux di rovere francese e per 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

16% Vol.

CARATTERISTICHE:

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati; toni 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 accompagna ottimamente piatti a base di carne, selvaggina, formaggi stagionati.



PRIMITIVO CORTE SANT'ELIA

**NAME:**

Primitivo Gioia del Colle DOC - Corte Sant'Elia.

PRODUCTION AREA:

Acquaviva delle Fonti.

ALTITUDE:

350 meters above the sea.

FEATURES OF THE TERRAIN:

Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component.

BREEDING SYSTEM:

Apulian sapling.

PERIOD AND HARVEST METHOD:

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 6 months in stainless steel tanks, for 3 months in french oak tonneaux and for 3 months in bottle.

ALCOHOL CONTENT:

16% Vol.

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 finish. It combines perfectly with dishes with intense flavor and goes well with mature cheeses.

DENOMINAZIONE:

Primitivo Gioia del Colle DOC Riserva - Terre di Monteschiavo.

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^a settimana di settembre con raccolta a mano in cassetta.

METODO DI LAVORAZIONE E INVECCHIAMENTO:

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 7 gg a temperatura controllata di 25°. Affinamento per 12 mesi in serbatoi di acciaio inox, per 6 mesi in tonneau di rovere francese e per 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

16% Vol.

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 morbidi.



PRIMITIVO TERRE DI MONTESCHIAVO

**NAME:**

Primitivo Gioia del Colle DOC Riserva - Terre di Monteschiavo.

PRODUCTION AREA:

Acquaviva delle Fonti.

ALTITUDE:

350 meters above the sea.

FEATURES OF THE TERRAIN:

Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component.

BREEDING SYSTEM:

Apulian sapling.

PERIOD AND HARVEST METHOD:

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 tonneau and for 6 months in bottle.

ALCOHOL CONTENT:

16% Vol.

FEATURES:

Very limited production from prestigious Apulian sapling vineyards; ruby red colour 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.

DENOMINAZIONE:

Primitivo Rosato IGT Puglia Lamarosa.

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:

Cordone speronato.

PERIODO E METODO DI VENDEMMIA:

2^a settimana di settembre con raccolta a mano in cassetta.

METODO DI LAVORAZIONE E INVECCHIAMENTO:

Pigiatura, soffice spremitura delle uve e macerazione breve (5/6 ore) in pressa; fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (15/16° per 20 gg); affinamento 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

CARATTERISTICHE:

Colore rosa di buona intensità con leggeri riflessi violacei; profumo fragrante con note di frutta rossa e decisi sentori di frutti di bosco; equilibrato al gusto con rotondità e sapidità piacevolmente bilanciate. Eccellente anche come aperitivo, si accompagna degnamente ad antipasti a base di salumi e formaggi. Ideale in generale per tutti i piatti estivi.



PRIMITIVO ROSATO LAMAROSA

**NAME:**

Primitivo Rosato IGT Puglia Lamarosa.

PRODUCTION AREA:

Acquaviva delle Fonti.

ALTITUDE:

350 meters above the sea.

FEATURES OF THE TERRAIN:

Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component.

BREEDING SYSTEM:

Spurred cordon.

PERIOD AND HARVEST METHOD:

2nd week of September with hand-picked in boxes.

PROCESSING AND AGING METHOD:

Crushing, soft pressing of the grapes and short maceration (5/6 hours) in the press; fermentation in tanks of steel at a controlled temperature (15/16° for 20 days); refining 6 months in steel and 3 months in bottle.

ALCOHOL CONTENT:

12,5% Vol.

FEATURES:

Pink color of good intensity, with light violet reflections; fragrant perfume with notes of red fruit and strong scents of berries; balanced to the taste with roundness and flavor pleasantly balanced. Also excellent as an aperitif, it is a worthy accompaniment to cold cuts based appetizers and cheeses. Ideal in general for all summer dishes.

DENOMINAZIONE:

Minutolo Gioia del Colle IGT Puglia - Clarus.

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:

Cordone speronato.

PERIODO E METODO DI VENDEMMIA:

2^a settimana di settembre con raccolta a mano in cassetta.

METODO DI LAVORAZIONE E INVECCHIAMENTO:

Soffice spremitura delle uve e macerazione breve (2/3 ore) in pressa; fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (13° per 20 gg); affinamento 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

CARATTERISTICHE:

Toni giallo paglierino intenso, caratterizzati da riflessi verdolini; dal profumo delicato ed intensamente aromatico. Emergono inconfondibili note fruttate (agrumi, pescanoce, melaverde) e sentori di erbe spontanee. Servito freddo accompagna idealmente crostacei, frutti di mare e portate a base di pesce.



MINUTOLO GIOIA DEL COLLE CLARUS

**NAME:**

Minutolo Gioia del Colle IGT Puglia - Clarus.

PRODUCTION AREA:

Acquaviva delle Fonti.

ALTITUDE:

350 meters above the sea.

FEATURES OF THE TERRAIN:

Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component.

BREEDING SYSTEM:

Spurred cordon.

PERIOD AND HARVEST METHOD:

2nd week of September with hand-picked in boxes.

PROCESSING AND AGING METHOD:

Soft pressing of the grapes and short maceration (2/3 hours) in the press; fermentation in tanks of steel at a controlled temperature (13° for 20 days); refinement 3 months in steel and 3 months in bottle.

ALCOHOL CONTENT:

12,5% Vol.

FEATURES:

Intense straw yellow tones, characterized by reflection greenish; with a delicate and intensely aromatic scent. Unmistakable fruity notes emerge (citrus, peach, green apple) and hints of wild herbs. Served cold ideally accompanies shellfish, seafood, brought to fish base.



Via Giovanni XXIII, 44 - 70021 Acquaviva delle Fonti (BA)

Tel: 335 52 91 865 | Fax: 080 964 35 18

Mail: info@agricolaarmonja.com

AGRICOLAARMONJA.COM