



NERONEIMPORTS

Terre
carsiche
1939

EST. 1939

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC



Vitigni: Primitivo
Zona Viticola: Murgia barese
Altitudine: 300/350 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 80 q.li
Epoca della vendemmia: Metà settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 15 - 20 giorni
Gradazione alcolica: 14% vol.
Colore: Rosso intenso
Profumo: Bouquet intenso, pieno e fragrante
Sapore: Gusto armonico e corposo
Abbinamenti: Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi e salumi
Temperatura di servizio: 18°/20° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Primitivo
Vineyard location: Murgia barese
Altitude: 300/350 mt
Soil: Karstic
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 80 q.li
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 15 - 20 days
Alcohol content: 14% vol.
Colour: Deep red
Smell: Intense, full and fragrant bouquet
Taste: Harmonious and full - bodied
Food Pairing: Excellent with roasted meat, cheese and salami
Serving Temperature: 18°/20° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939