



CENTOVIGNALI

INDELLELICATO

PRIMITIVO

DENOMINAZIONE:
GIOIA DEL COLLE DOC PRIMITIVO

UVAGGIO:
100% PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE

VINIFICAZIONE:
IN SERBATOI D'ACCIAIO

INVECCHIAMENTO:
IN BARRIQUE PER 10 MESI
(60% ALLIER NUOVA
E 40% NEVERS DI 2° PASSAGGIO)

AFFINAMENTO:
IN BOTTIGLIA PER 8 MESI

COLLOCAZIONE VIGNETI: GIOIA
DEL COLLE, ACQUAVIVA DELLE FONTI,
SAMMICHELE DI BARI

ALTITUDINE: 380M S.L.M.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
CORDONE SPERONATO

RESA MEDIA PER ETTARO: 65 Q.

COMPOSIZIONE SUOLO:
CALCAREO ARGILLOSO

