

Dolcè

selezione élite

DENOMINAZIONE:	D.O.C. - GIOIA DEL COLLE
VITIGNO/UVAGGIO:	PRIMITIVO AUTOCTONO IN PUREZZA
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge, Acquaviva delle Fonti, Gioia del Colle.
TIPOLOGIA TERRENO:	Prevalentemente calcareo leggermente argilloso con esposizione a sud-est ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m., circondato da boschi di quercia e cotica murgiana ricca di essenze tipiche e spontanee del territorio.
CLIMA:	Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.
COLTIVAZIONE:	Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 2100 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 50-60 q.li.
VENDEMMIA:	Nella prima decade di settembre con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	L'uva viene portata in cantina per una ulteriore selezione e controllo destinata ad un tipo di lavorazione a freddo con controllo attento della temperatura. Fermentazione tradizionale con macerazione carbonica per 12-15 gg. con effettuazione di due delestage al giorno. Il vino nuovo, separato dalle fecce grossolane, viene affinato in acciaio per 6-8 mesi con ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Note di degustazione:	
COLORE:	Rosso rubino intenso tendente al violaceo ed all'arancione con l'invecchiamento.
PROFUMO:	Frutti di sottobosco con note di ciliegia, amarena e prugna ma non mancano i tipici sentori del cioccolato.
SAPORE:	Morbido, caldo, avvolgente, con i tannini morbidissimi ed un retrogusto di mandorlato tipico del primitivo di Gioia del Colle.
ABBINAMENTI E SERVIZIO:	Adatto a rinforzare pasta con ragù, si accompagna ottimamente con piatti a base di carni, selvaggina, funghi arrosto, pesce alla griglia nonché con formaggi arricchiti di creme di confettura. Va servito alla temperatura di 16-18° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.
ALCOOL e CAPACITA':	14% VOL. – CL. 75
NOTE SPECIFICHE:	VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE



AZIENDA AGRICOLA
LANZOLLA BARTOLOMEO
VITIVINICULTORI DAL 1887



...il vino con l'accento