

Le Murgè

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.
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:	Alberello pugliese vecchio di 40 anni con una densità di ceppi per ettaro di circa 2000 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 50 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. Affinamento in acciaio per 5-6 mesi con maturazione in barrique francesi per altri 3-4 mesi ed infine ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Note di degustazione:	
COLORE:	Rosso rubino tendente al granato.
PROFUMO:	Intenso di confettura di frutta a bacca rossa, con spiccati sentori di amarene sotto spirito, ciliegia, legato il tutto da note speziate.
SAPORE:	Pieno, robusto ma allo stesso tempo notevole è la sua eleganza, vellutato e armonico nonostante l'alcool; finale con note leggermente balsamiche.
ABBINAMENTI E SERVIZIO:	Indicato per antipasti rustici piatti succulenti, cacciagione, carne alla brace, funghi arrosto e formaggi stagionati. 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':	15 o 16% VOL. in base all'annata in commercio- CL. 75
NOTE SPECIFICHE:	VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE



AZIENDA AGRICOLA
LANZOLLA BARTOLOMEO
VITIVINICULTORI DAL 1887



...il vino con l'accento