



BENOTTO LUIGINO SPUMANTE



PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE

Borgo Annunziata

Tipologia: primitivo di Denominazione di Origine Controllata Gioia del Colle

Vendemmia: 2020

Uvaggio: 100% Primitivo

Gradazione alcolica: 14,50 %

Formato bottiglia: 0,75 Lt.

Resa/ha: 75 quintali per ettaro

Zona di produzione: Contrada Borgo Annunziata, territorio di Acquaviva delle Fonti, provincia di Bari, Puglia

Clima: mediterraneo con inverni freschi e variabili, e con estati abbastanza secche.

Suolo: calcareo con tessitura franco sabbio-argillosa

Altitudine: mt 200/250 s.l.m.

Forma di allevamento: spalliera - cordone speronato

Tipo di raccolta: appassimento su pianta con selezione dei grappoli a mano

Vinificazione: in rosso con diraspatura e pressatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni, stoccaggio in vasche di acciaio per 6 mesi

Affinamento: in botte di rovere di Slavonia per 6 mesi

Descrizione organolettica: vino di colore rosso rubino intenso, dagli espressivi sentori fruttati di prugna e ciliegia e note tostate e speziate. Dotato di avvolgente morbidezza e freschezza

Temperatura di servizio: 16 – 18 °

Luigino Benotto