## POLVANERA

# Primitivo Gioia del Colle Polvanera No. 14




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621668-22 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 14,5 % |
| **Anbauregion:** | Apulien (Puglia) |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Bio-Verordnung:** | Italienische Landwirtschaft |
| **Farbe:** | Rot |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2022 |
| **Klassifizierung:** | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| **Rebsorten:** | Primitivo |
| **Restzucker:** | 4.0 g/l |
| **EAN:** | 8033267731846 |

### Preise

**Flasche 13,90 €** brutto

Preis pro Liter: 18,53 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

• FARBE: Dichtes Rubinrot mit Granat-Reflexen
• NASE: Mitreißendes Aroma von Zwetschen, Kirschen und reifen Pflaumen. Dazu Noten von Thymian, Tabak und Lakritze.
• GAUMEN: Warmer, voller Geschmack, von saftiger Frische und sanften Tanninen gemildert. Langes Finale.
REBSORTE: 100% Primitivo
HERKUNFTSGEBIET: Weinberg Marchesana, Gioia del Colle
BODENTYP: Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen
ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon
PFLANZEN PRO HEKTAR: 4 300
PRODUKTION PRO HEKTAR: 50 HL
TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während der dritten Septemberwoche
MAZERATIONSZEIT: 2 Wochen
GÄRUNGSZEIT: 2 Wochen bei 25° in Edelstahltanks
AUSBAU: 24 Monate in Edelstahltanks und 1 Jahr in der Flasche
ALKOHOLGEHALT: 14,5% vol.
RESTZUCKERGEHALT: 4 GR/LT

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite