

**POLVANERA**  
**Primitivo Gioia del Colle Polvanera**  
**No. 16**



<b>Art.-Nr.:</b>	621666
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	15,85 %
<b>Anbauregion:</b>	Apulien (Puglia)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Primitivo
<b>Restzucker:</b>	4.0 g/l
<b>EAN:</b>	8033267731105

**Preise**

**Flasche 24,90 €** brutto

Preis pro Liter: 33,20 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

- FARBE: Dichtes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen.
- NASE: Elegante Aromen von Kleinobst (Brombeeren, rote Maulbeeren, schwarze Ferrovia-Kirschen) und zarter Hauch von Veilchen. Im Hintergrund Noten von frischen Kräutern, Lakritze und Graphit.
- GAUMEN: Zarter, frischer und fein-mineralischer Geschmack, von wunderbaren Tanninen unterstützt. Langes und reiches Finale.

BODENTYP: Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: 70 jährigen Bäumchen

PFLANZEN PRO HEKTAR: 7 000

PRODUKTION PRO HEKTAR: 20/30 HL

TRAUBENLESE: Manuelle Ernte der Trauben in Kisten während der ersten/zweiten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: 4 Wochen

GÄRUNGSZEIT: 4 Wochen bei 25° in Edelstahltanks

AUSBAU: 24 Monate in Edelstahltanks und 1 Jahr in der Flasche

**Allergene**

Schwefeldioxid und Sulfite

