



VANITOSO PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE D.O.C.

Vitigno: Primitivo di Gioia del Colle 100%
Gradazione alcolica: 14%

Zona di produzione: contrada Marchione, Castellana (BA), Puglia – Italia

Tipo di terreno: calcareo e argilloso su rilievi collinari

Sistema di allevamento: a spalliera

Resa per ettaro: circa 30-40 quintali

Anno di impianto: reimpiantata negli anni '80, laddove c'era già la vigna dall'inizio del 1900

Vendemmia: nella prima metà di settembre, a mano, da uve di produzione aziendale con rigorosa selezione dei grappoli in vigna

Vinificazione: con altrettanta attenzione l'uva è verificata e nuovamente selezionata in cantina, dove viene quindi pigiata e diraspata, inviata in vinificatori per la fermentazione alcolica sulle bucce. In questo delicato passaggio il vino esprime le sostanze contenute nelle bucce come il fruttato, i polifenoli ed i tannini, che contribuiranno a costruire l'affabulazione nel calice. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata

Produzione annuale: solamente nelle annate eccellenti, si decide di produrre la Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. e, al momento, sono disponibili le annate 1999, 2007, 2009 ed è stata già selezionata la 2015

Temperatura di servizio: 18°-20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, intenso e brillante, che vira lentamente verso l'aranciato con l'invecchiamento, consistente

Profumo: intenso, persistente, fine, di frutti rossi maturi, abbastanza speziato, ampio e destinato ad arricchirsi amabilmente col passare del tempo

Sapore: secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, con un gusto finale piacevolmente sottile ed elegante, con un gradevole ritorno della speziatura, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento

Abbinamento gastronomico: mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia

Capacità di invecchiamento: ampia, anche 15 anni se conservato a giusta temperatura

Rebsorte:

100% Primitivo di Gioia del Colle

Alkoholgehalt: 14%

Anbaugebiet: contrada Marchione, Castellana (BA), Apulie – Italien

Bodenbeschaffenheit: kalk- und lehmhaltig auf hügeligen Erhebungen

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag pro Hektar:

ca. 30-40 Doppelzentner

Anpflanzjahr: Neuanpflanzung in den 80er Jahren, dort wo es bereits einen Weingarten zu Beginn des 20. Jh. gab

Weinlese: von Hand, erste Hälfte des Monats September, Trauben aus eigener betrieblicher Produktion werden sorgfältig ausgewählt

Weinherstellung: ebenso sorgfältig werden die Trauben in der Kellerei noch einmal verlesen, dann gepresst und entrappt, in Tanks zur alkoholischen Gärung auf Schalen geleitet. In diesem sanften Übergangsstadium bringt der Wein die in der Beerenschale enthaltenen Substanzen wie Fruchtigkeit, Polyphenole und Tannine zum Ausdruck, die zum Strukturaufbau im Glas beitragen. Jeder Schritt erfolgt bei kontrollierter Temperatur

Jährliche Produktion: nur bei ausgezeichneten Weinjahren wird der Jahrgang Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. produziert. Im Moment stehen die Jahrgänge 1999, 2007, 2009 zur Verfügung und es wurde bereits der Jahrgang 2015 ausgewählt

Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: intensiv leuchtendes Violetrot, das bei der Alterung langsam in ein Orange übergeht, anhaltend

Duft: intensiv, nachhaltig, fein, nach reifen roten Früchten, würzig, reichhaltig, reichert sich mit der Zeit lieblich an

Geschmack: trocken, warm, weich, tanninhaltig, würzig, körperreich, ausgeglichen, intensiv, nachhaltig, im Abgang gefällig fein und elegant, bei der Alterung kehren Würze, Harmonie, Tendenz zum Samtigen auf angenehme Weise wieder

Gastronomische Empfehlungen: pikante Spaghetti alla amatriciana, Lasagne mit Hackfleisch und Béchamelsoße, Peking-Ente, geschmortes Kaninchen

Alterungsfähigkeit: umfassend, bei korrekter Temperatur und Lagerung auch 15 Jahre



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I