



## SENATORE PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE D.O.C.

**Vitigno:** Primitivo di Gioia del Colle 100%  
**Gradazione alcolica:** 13,50%  
**Zona di produzione:** contrada Marchione, Castellana (BA), Puglia - Italia  
**Tipo di terreno:** calcareo e argilloso su rilievi collinari  
**Sistema di allevamento:** ad alberello  
**Resa per ettaro:** circa 50-60 quintali  
**Anno di impianto:** 1980  
**Vendemmia:** raccolta a mano da uve di produzione aziendale nella prima decade di settembre  
**Vinificazione:** in cantina le uve vengono ancora attentamente selezionate, quindi pigiate e diraspate, inviate nei vinificatori. La fermentazione alcolica sulle bucce permette l'estrazione di tutte le pregevoli sostanze in esse contenute: dal fruttato ai polifenoli fino ai tannini. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata. Una volta separate le vinacce, il vino va in silos di acciaio  
**Affinamento:** senza fretta in botti di rovere di Slavonia da 50 hl, preferibilmente di secondo passaggio, per una durata di circa 12 mesi  
**Produzione annuale:** circa 30.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 18°-20° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso intenso con tonalità violacee  
**Profumo:** abbastanza intenso e persistente, fine, lievemente speziato  
**Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, sapido  
**Abbinamento gastronomico:** lasagne al ragu, anatra alla pechinese, coniglio brasato  
**Capacità di invecchiamento:** molto longevo, circa 15 anni

### Rebsorte:

100% Primitivo di Gioia del Colle  
**Alkoholgehalt:** 13,50%  
**Anbaugebiet:** contrada Marchione, Castellana (BA), Apulien - Italien  
**Bodenbeschaffenheit:** kalk- und lehmi-ghaltig auf hügeligen Erhebungen  
**Erziehungssystem:** Baumerziehung  
**Ertrag pro Hektar:** ca. 50-60 Doppelzentner  
**Anpflanzungsjahr:** 1980  
**Weinlese:** von Hand gelesene Trauben aus betrieblicher Produktion in der ersten Hälfte des Monats September  
**Weinherstellung:** In der Kellerei werden die Trauben ein weiteres Mal verlesen, dann gepresst, entrappt und in Gärtanks geleitet. Die alkoholische Gärung auf Schalen erlaubt das Herauslösen der in ihnen enthaltenen Wertvollen Substanzen: Fruchtigkeit, Polyphenole und Tannine. Jeder Vorgang erfolgt bei kontrollierter Temperatur. Nach der Trennung von den Traubenrückständen kommt der Wein in Stahltanks.  
**Verfeinerung:** allmählich, für die Dauer von 12 Monaten in vorzugsweise gebrauchten 50l- Fässern aus slawonischer Eiche  
**Jährliche Produktion:** ca. 30.000 Flaschen  
**Serviertemperatur:** 18°-20° C

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**Farbe:** intensives Rot mit violetten Farbtönen  
**Duft:** ziemlich intensiv und anhaltend, fein, leicht würzig  
**Geschmack:** trocken, warm, weich, tanninhaltig, würzig  
**Gastronomische Empfehlungen:** Auberginen-Fleisch-Moussaka, Huhn mit Sojasoße, Zwiebelsuppe, geröstetes Weißbrot mit Speck, Parmesan  
**Alterungsfähigkeit:** sehr langlebig, ca. 15 Jahre



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I