

# ciglia

## GIOIA DEL COLLE ROSATO DOP

### VARIETÀ DELLE UVE



Primitivo Montepulciano

**GRADO ALCOLICO** 12,5% Vol

### EPOCA DI VENDEMMIA

Il Primitivo è stato vendemmiato a fine agosto.  
Il Montepulciano a metà settembre.

### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte in cassetta vengono lasciate per una notte in cella frigorifera. La mattina successiva vengono pigiate, diraspate e sottoposte ad una macerazione prefermentativa di circa 2 ore a 8 - 10 °. Il mosto fiore viene fatto decantare per 36 - 48 h a 10 °C, successivamente viene separato dal fondo e avviato alla fermentazione alcolica a 14 °C per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione alcolica inizia il periodo di affinamento in acciaio sulle fecce fini per un periodo di circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta di un colore rosa tenue con sfumature corallo. Al naso si sprigionano sentori floreali accompagnati da note fruttate di lampone e ribes con sfumature aromatiche che rimandano alla pesca tabacchiera. Il sorso è piacevolmente fresco, delicatamente minerale e bilanciato dalla morbidezza. Finale persistente ed equilibrato.

### VARIETAL



Primitivo Montepulciano

**ALCHOL CONTENT** 12,5% Vol

### HARVEST PERIOD

Primitivo was harvested at the end of August.  
Montepulciano in mid September.

### VINIFICATION PROCESS

The grapes collected in boxes are left overnight in a cold room. The following morning they are pressed, destemmed and subjected to a pre-fermentation maceration for approximately 2 hours at 8 - 10°. The free-run must is decanted for 36 - 48 hours at 10 °C, then it is decanted separated from the bottom and sent to alcoholic fermentation at 14 °C for approximately 20 days. At the end of the alcoholic fermentation the refinement period in steel begins fine lees for a period of approximately 6 months before bottling.

### TASTING NOTES

The wine has a pale pink color with coral shades. The nose releases floral scents accompanied by fruity notes of raspberry and currant with aromatic nuances that recall snuffbox peaches. The taste is pleasantly fresh, delicately mineral and balanced by softness. Persistent and balanced finish.

