

# terracava

## GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DOP

### VARIETÀ DELLE UVE



Primitivo

**GRADO ALCOLICO** 15% Vol

### EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio settembre da uve allevate a cordone speronato.

### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte in cassetta vengono sottoposte ad un breve processo di sovramaturazione in cella, a temperatura e umidità controllate. Dopo circa una settimana vengono pigiate e fermentate seguendo una classica vinificazione in rosso. La fermentazione con macerazione avviene a 24 – 25 °C e dura circa dieci giorni. Durante questo periodo vengono effettuati numerosi rimontaggi e dèstage. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene svinato e travasato in barriques di rovere francese, anfore di porcellana e silos di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica per poi rimanere in affinamento per circa 12 mesi prima di essere assemblato e imbottigliato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso sprigiona sentori fruttati di mora, marasca e prugna accompagnati da note scure di carruba e cacao. Il sorso è avvolgente, caratterizzato da un tannino ben levigato ed elegante e da una piacevole freschezza. Finale di bocca lungo e in equilibrio tra freschezza e materia.

### VARIETAL



Primitivo

**ALCHOL CONTENT** 15% Vol

### HARVEST PERIOD

Early September from grapes grown with spurred cordon.

### VINIFICATION PROCESS

The grapes harvested in crates are subjected to a brief over-ripening process in a cell, at controlled temperature and humidity. After about a week, they are pressed and fermented following a classic red vinification.

Fermentation with maceration occurs at 24 – 25 °C and lasts about ten days. During this period, numerous pumping overs and dèstage are carried out. At the end of the alcoholic fermentation, the wine is drawn off and transferred into French oak barriques, porcelain clayver and steel silos where it undergoes malolactic fermentation and then remains in refinement for about 12 months before being assembled and bottled.

### TASTING NOTES

The wine has an intense ruby red color. The nose releases fruity hints of blackberry, morello cherry and plum accompanied by dark notes of carob and cocoa. The sip is enveloping, characterized by a well-polished and elegant tannin and a pleasant freshness. Long finish in the mouth and balanced between freshness and matter.

