

Jovine

Puglia / *Bianco*

Indicazione geografica protetta



Dal suggestivo ed insolito connubio tra Lambrusco e Primitivo, nasce Jovine, il nostro vino giovane, estivo, dalla beva compulsiva.

Si abbina perfettamente ai piatti della cucina mediterranea; in alternativa consigliamo primi piatti saporiti.

Denominazione: Rosso Puglia IGP.

Uvaggio: Lambrusco, Primitivo.

In vigna

Zona di produzione: C.da Matine, Mottola, 280 m s.l.m.

Suolo: Terra rossa, mediamente profondo.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 90 q.li/ha Lambrusco, 85 q.li/ha Primitivo.

Epoca di vendemmia: Terza decade di Settembre (Lambrusco), prima decade di Settembre (Primitivo).

Raccolta: Manuale in cassette da 20 Kg. (Lambrusco) e manuale in piccoli cassoni (Primitivo).

In cantina

Vinificazione: Le uve Primitivo e le uve Lambrusco, una volta giunte in cantina, fermentano

per circa 10-12 giorni alla temperatura di 22 – 24 °C. Una volta terminate la fermentazione e la macerazione, il pigiato viene pressato ed il vino è pronto per l'affinamento.

Affinamento: I due vini, terminate le rispettive fermentazioni, si assemblano in serbatoi in acciaio inox di piccole dimensioni. Dopo circa 3 mesi dalla vendemmia si procede all'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino acceso con sfumature violacee.

Olfatto: Intenso con frutti rossi (more ed amarene) e spezie medio orientali (pepe nero).

Palato: Gusto fresco e diretto, vellutato, di buona struttura e di pronta beva.

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 14-16°C.