

Jovine

Puglia / Rosso / Red Wine

Indicazione geografica protetta



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

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

Uvaggio: Lambrusco, Primitivo.

In vigna

Suolo: Argilloso-calcareo.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: da 90 a 100 q.li/ha.

In cantina

Affinamento: Acciaio, bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso porpora profondo e luminoso.

Olfatto: Note fruttate di marasca in connubio a toni di frutti rossi e prugna

Palato: Ingresso ruggente, finale morbido con note di ciliegia, fragola e prugna.

Temperatura di servizio: 11-12°C.



From the unusual blend of Lambrusco and Primitivo comes Jovine, our youthful, summery, joyful, and compulsively drinkable wine.

It pairs perfectly with Mediterranean cuisine; alternatively, we recommend savory first courses.

Blend: Lambrusco, Primitivo

In the vineyard

Soil: Clay-limestone.

Training system: Guyot.

Yield per hectare: 9 to 10 tons/ha.

In the cellar

Aging: Stainless steel, bottle.

Tasting notes

Color: Deep and luminous purple red.

Nose: Fruity notes of morello cherry blended with hints of red berries and plum.

Palate: Roaring entry, smooth finish with notes of cherry, strawberry, and plum.

Serving temperature: 11-12°C.