TENUTE GIROLAMO

MONTE DEI COCCI

PRIMITIVO APPASSIMENTO PUGLIA I.G.P.

PRODUZIONE

Area di produzione: Valle d'Itria.
Tipo di terreno: Calcareo misto terra rossa.
Altitudine: 450mt sul livello del mare.

VARIETÀ DI UVE

Primitivo 100%

Vinificazione: Dopo la raccolta nell'ultima settimana di settembre, segue una soffice macerazione e successiva fermentazione in silos d'acciaio.
A seguire si procede con la maturazione in *barriques* di rovere francese per 6 mesi.
Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso intenso tendente al violaceo.
Profumo: Con note di arancia candita, prugna secca, confettura di frutti di bosco e sentori di spezie.
Gusto: Pieno, caldo, dolce ed elegantemente asciutto.
Abbinamenti enogastronomici: Vino da meditazione o per accompagnare pasticceria secca o pasta di mandorle. Ottimo da consumare freddo da solo o in abbinamento a semifreddi di cioccolato o crème caramel.
Temperatura di servizio: 16°-18° C.
Grado alcolico: 15% vol.

PRODUCTION

Production area: Itria Valley.
Soil: Calcareous mixed with red clay.
Altitude: 450mt above the sea level.

GRAPE VARIETY

Primitivo 100%

Vinification: After a late harvest that takes place in the last week of September, follows a soft maceration and fermentation in stainless steel tanks. Following by the maturation in French oak *barriques* for 6 months.
The process is completed with bottle aging for 6 months.

TASTING NOTES

Colour: Bright, deep red with purple hues.
Bouquet: With hints of candied orange, dried plum, wild berry jam and notes of spices.
Taste: Full-body, warm and slightly sweet.
Food pairings: Wine for meditation or to pair with cookies or almond cakes. Excellent to be drunk cold alone or in pair with chilled chocolate cake or creme caramel dessert.
Best served at: 16°-18° C.
Alcohol: 15% vol.

PUNTI/POINTS 97 Luca Maroni ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI
BIBENDA
DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS MUNDUS vini BRONZE Deutschland
Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE 89
90 PTS. JAMESSUCKLING.COM
ROSSO The WineHunter
IWSC BRONZE iwsc.net

CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT

DESCRIPTION	FEATURES	EPAL-PALLET					
		N°	Case	Case x	Bottle x	Measures E-pal	Kg x
		Layers	Layers	Pal	Pal	Leng/Wid/Heig (CM)	Pal
Monte dei Cocci Appassimento I.G.P. Cartone	Borgognotta Pesante	5	19	95	570	120*80* (165+14)H	895