TENUTE GIROLAMO

CONTE GIANGIROLAMO

ROSSO 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

50% Primitivo - 50% Negroamaro

Vinificazione: Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in acciaio, segue una lunga maturazione in finissime *barriques* di rovere francese "Alain Fouquet" per 24 mesi.
Il processo si completa con un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso intenso con riflessi tendenti al granato.
Profumo: Fruttato intenso con sentori di frutti rossi e frutti di bosco e sottofondo speziato riconducibile alla cannella e ai chiodi di garofano.
Gusto: Deciso, di corpo, intenso e persistente con fin di bocca fruttato.
Abbinamenti enogastronomici: Selvaggina, formaggi stagionati, brasati e arrosti di carne.
Temperatura di servizio: 18°-20° C.
Grado alcolico: 14,5% vol.

PRODUCTION

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

GRAPE VARIETY

50% Primitivo - 50% Negroamaro

Vinification: A soft maceration and fermentation in stainless steel tanks is followed by a long aging in fine "Alain Fouquet" French oak *barriques* for 24 months.
The process is completed with bottle aging for 6 months.

TASTING NOTES

Colour: Intense red with garnet reflections.
Bouquet: Intense fruity of red and wild fruits with spicy notes of cinnamon and cloves.
Taste: Powerful, full-bodied and persistent with a fruity finish.
Food pairings: Game, seasoned cheese, braised and roasted meat.
Best served at: 18°-20° C.
Alcohol: 14,5% vol.

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

MIGLIOR VINO IN ASSOLUTO · PUNTI/POINTS 99 · Luca Maroni · ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

CASSETTA DA 1 - 3 - 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
Conte Giangirolamo Gold Edition Rosso Puglia I.G.P.	Deco President	8	11	88	528	120*100* (166+14)H	1144