

JOVINE

PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

Rosso



Zona di Produzione: Località Matine, nel territorio di Mottola (190 m s.l.m.).

Suolo: Fertile, molto profondo.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vitigni: Lambrusco, Primitivo.

Produzione 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).

Vinificazione: Le uve Primitivo, appena arrivate in cantina, sono convogliate in serbatoi di acciaio inox termocontrollati di piccola capacità; qui le uve fermenteranno per circa 10 giorni alla temperatura di 22 – 24 °C. Le uve Lambrusco, vengono raccolte in cassette (da 20 Kg.) e portate in cantina dove vengono sottoposte a macerazione carbonica per 20-25 giorni. Successivamente le uve vengono pressate e fermentate alla temperatura di 18-20 °C.

Affinamento: I tre vini, terminate le rispettive fermentazioni, si assemblano in serbatoi di piccole dimensioni. Dopo circa 20 giorni 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.