



TENUTE CHIAROMONTE

## MURO SANT'ANGELO BARBATO

Una tiratura di nicchia che nasce da un piccolo vigneto di antichi alberelli. Il colore è rosso cupo. I profumi sono quelli della confettura di prugna e del cioccolato amaro che copre appena le note fumè. Non mancano i sentori tipici della macchia mediterranea. Al palato è ciliegioso, profondo e intenso, con i tannini morbidissimi e la leggerezza di quei quindici gradi e mezzo di cioccolato e freschezza.

*Denominazione:* Gioia del Colle DOC Primitivo

*Zona di produzione:* Acquaviva delle Fonti

*Annate:* 2007 – 2008

*Uvaggio:* 100% Primitivo

*Sistema di allevamento:* alberello pugliese

*Tipo terreno:* prevalentemente calcareo

*Altitudine:* 330 metri sopra il livello del mare

*Resa per ettaro:* dai 40 ai 60 quintali

*Numero di ceppi per ettaro:* circa 9.000

*Raccolta:* raccolta a mano in cassetta

*Affinamento:* in acciaio



Azienda Agricola Nicola Chiaromonte

Vico Muro Sant'Angelo, 6 - 70021 - Acquaviva delle Fonti (Ba) - ITALY - Tel. / Fax +39.080.30.50.432 - [www.tenutechiaromonte.com](http://www.tenutechiaromonte.com)