



TENUTE CHIAROMONTE

SCHEDA TECNICA VINO:
D.O.C. GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO
"SELEZIONE CHIAROMONTE 2014"



TIPOLOGIA:

Rosso

UVE:

100% Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA:

19%

BOTTIGLIE PRODOTTE:

2700 bottiglie numerate

TIPOLOGIA TERRENO:

Prevalentemente Calcareo

ALTITUDINE:

330 metri sul livello del mare

ETA' DEI VIGNETI:

100 anni

ESPOSIZIONE:

Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello Pugliese

NUMERO CEPPI PER ETTARO:

9.000

RESA PER ETTARO:

20 Quintali

AREA DI PRODUZIONE:

Acquaviva delle Fonti

EPOCA VENDEMMIA:

Fine Agosto

VINIFICAZIONE:

Acciaio

MATURAZIONE:

Acciaio 12 mesi

VINO FILTRATO:

Non Filtrato

PERMANENZA SUI LIEVITI:

30 Giorni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

12 mesi

IN PRODUZIONE DA:

2010