CENTOVIGNALI

# Indellicato

## Primitivo DOP Gioia del Colle

**Gradazione alcolica** 15,5% Vol.
**Vino Biologico**

**DENOMINAZIONE**
DOP Gioia del Colle Primitivo

**UVAGGIO**
100% Primitivo di Gioia del Colle

**VINIFICAZIONE**
Fermentazione in acciaio a 26°-27° C.
Macerazione post fermentativa per circa 4 giorni a 30° C

**INVECCHIAMENTO**
In barrique per 10 mesi
(60° Allier nuova e 40%
Nevers di 2° passaggio)

**AFFINAMENTO**
In bottiglia per 8 mesi

**COLLOCAZIONE VIGNETI**
Gioia del Colle
Acquaviva delle Fonti
Sammichele di Bari

**ALTITUDINE**
380 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**
Cordone speronato

**RESA MEDIA PER ETTARO**
60 q.

**COMPOSIZIONE SUOLO**
Calcareo argilloso