



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

DEDICATO

RISERVA

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Può un vino esprimere i sentimenti più nobili che albergano nell'animo umano?

Amore! Riconoscenza! Passione! Speranza! Gratitudine! Tolleranza! Rispetto!

Questo è quello che i nostri genitori ci hanno insegnato e trasmesso ed a loro, Franco e Lucia, abbiamo voluto dedicare il nostro vino più prezioso. Da uve primitivo, coltivate in una vigna centenaria in agro di Gioia del Colle, nasce questo vino unico, prodotto in 1991 bottiglie numerate, in ricordo dell'anno di fondazione della nostra azienda. Non ve lo descriveremo oltre, speriamo che vi piaccia com'è piaciuto a noi!

Beniamino e Alberto D'Agostino

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Primitivo 100%
- Denominazione: Primitivo gioia delcolle denominazione di origine protetta
- Terreni: Calcarei di medio impasto
- Altitudine: 500 metri s.l.m.
- Sistema di allevamento: Albererello
- Densità di ceppi per ettaro: 3.300
- Epoca di vendemmia: Fine Settembre
- Resa di uva per ettaro: 15 q.li (500 grammi per pianta)
- Fermentazione: tradizionale in rosso alla temperatura controllata di 26°-28°C con 20 giorni a contatto con le bucce
- Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere allier tostatura media di secondo passaggio, 12 mesi in bottiglia

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Rosso cupo intenso, impenetrabile
- Olfatto: Frutti di bosco, amarene sotto spirito, vaniglia, tabacco, caffè tostato
- Gusto: Morbido, avvolgente, vellutato sul palato, perfetta la fusione alcol/legno

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Brasati, carni di cinghiale e cacciagione in genere, ragù, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- Si consiglia di servirlo a 12 °C



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it