



AZIENDA AGRICOLA
TRE PINI

Collezione 2016
BIOLOGICAL WINE- PRODUCED IN ITALY

Riscina delle Monache

COLTIVAZIONE:

100% Primitivo Gioia del Colle Doc coltivato a 450 metri sul livello del mare, con esposizione a sud sud-est in terreno mediamente roccioso.

Resa di: 60 q/ha

Coltivato a cordone speronato con un sesto d'impianto di 4500 piante per ettaro.

INVECCHIAMENTO:

12 mesi in botti di rovere americana di secondo passaggio da 225 litri, 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE: 16% vol

CARATTERISTICHE:

Rosso rubino compatto con riflessi porpora per un vino limpido allo sguardo e consistente al calice. Suntuoso al naso nella sua buona complessità di sentori puliti e piacevoli di ciliegia, gelso nero, carruba e spezie pregiate arricchite da note balsamiche e di china conferite dalla affinamento in carati di legno pregiati.

ABBINAMENTO:

Brasati, carni di cinghiale e cacciagione in genere, ragù, formaggi stagionati
Da servire a temperatura di 16-18°C

WINE TYPE:

100% Primitivo cultivated at 450 metres above sea level, south/south east oriented, in averagely rocky grounds.

Vineyard yield: 60 q/ha.

Cultivated using the spurred cordon system, with a sixth plant of 4500 plants for hectare.

AGEING:

12 months in second passage 225 litre American oak barrels , 6 months in bottles

ALCOHOL BY VOLUME: 16% vol

TASTING CHARACTERISTICS:

Deep ruby red colour with purple tinges, clear at a glance and consistent in wine glass. Sumptuous complexity on the nose, clear and pleasant aroma of cherry, mulberry, carob and fine spices enriched by balsamic notes and cinchona coming from the fine wood barrel ageing.

MATCHING:

the wine pairs well with braised meat, wild game meat, meat sauces and seasoned cheese.
Wine serving temperature : 16 -18°C

