



AZIENDA AGRICOLA
TRE PINI

Collezione 2016
BIOLOGICAL WINE- PRODUCED IN ITALY

Riserva

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:

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

GRADAZIONE: 17% vol

CARATTERISTICHE:

Rosso rubino intenso, importanti le note balsamiche che avvolgono profumi di mirto, liquirizia, amarena e spezie dolci. In bocca si presenta con un tannino abbastanza levigato e note pseudo alcoliche che vengono mitigate e sostenute dalla vibrante sapidità e mineralità che rinfrescano il palato lasciando un finale fresco, dosato e lungo.

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:

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

ALCOHOL BY VOLUME: 17% vol

TASTING CHARACTERISTICS:

deep ruby red colour, important balsamic notes enveloping aromas of myrtle, licorice, black cherry and sweet spices. In the mouth it presents a core of polished tannin and alcoholic notes that are mitigated by the vibrant sapidity and minerality refreshing the palate and revealing a fresh, measured and long end.

MATCHING:

the wine pairs well with braised meat, wild game meat, meat sauces and seasoned cheese.

Wine serving temperature : 16 -18°C

