



GOCCE

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Da vecchie vigne nel cuore della DOP, l'accurata selezione di uve Primitivo raccolte manualmente in cassette dà vita a Gocce. È un vino dal colore rosso intenso, dal gusto rotondo e morbido e dai profumi di confettura, frutti di bosco e note di caramello. Si presenta con un'importante struttura e una distintiva eleganza che identificano egregiamente il suo territorio. Si abbina perfettamente a carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati accompagnati da confetture.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte Francese e barrique Americana per almeno 10 mesi.

From old vines in the heart of DOP areas, the careful selection of Primitivo grapes harvested by hand in small boxes originates Gocce. This wine has an intense red colour, with a round and smooth taste and a bouquet reminiscent of jam, wild berries and notes of caramel. Both its important structure and its distinguishing elegance admirably identify the territory. It perfectly matches with red meat, game and aged cheese paired with jam.

Alcohol: 14% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000

Production method: vinification with maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels and American barrique at least for 10 months.