



## 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 e dai profumi di confettura, frutti di bosco e note di caramello. Gusto rotondo, morbido ed elegante, con un'importante struttura che identifica 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. Intense red, with a bouquet of jam, wild berries and notes of caramel. Round, smooth and elegant taste, with an important structure that admirably identifies its territory. Perfect with red meat, game and aged cheese paired with jam.

**Alcohol:** 14,5% vol.

**Production area:** province of Taranto

**Grape yield per hectare:** kg 6,000

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