

Marpione

Denominazione / <i>Appellation</i>	Gioia del Colle DOP
Vitigni / <i>Grape</i>	Primitivo
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Argilla marrone scuro e calcare <i>Dark brown clay with limestone</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Ovest / <i>South-West</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	480 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	1948
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Alberello <i>Small bush tree</i>
Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i>	4.000
Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>	3.200 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Prima decade di settembre <i>1st decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Manuale / <i>By hand</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Affinamento <i>Aging</i>	2 anni in botte grande e 4 mesi in barrique <i>2 years in big barrel and 4 months in barrique</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	14.5%
pH	3.5
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	5.3 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	5 g/L
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	40 g/L
Colore / <i>Color</i>	Rubino profondo / <i>Deep ruby red</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Sentori di mora di rovo, sottobosco e macchia mediterranea / <i>Aromas of wild berries, underbrush, and Mediterranean scrub</i>
Palato <i>Palate</i>	Sapore poderoso e di gran carattere con lunghi ritorni fruttati e di liquirizia / <i>Strong peculiar taste of fruits on licorice background</i>



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 – Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172



TENUTA VIGLIONE
S.P. 140 Km 4,500 · Santeramo in Colle (BA)

www.tenutaviglione.com
E.info@tenutaviglione.com

T. +39 080 212 3661