

# Sellato

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>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Ovest / <i>South-West</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	450 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	1981
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Cordone speronato / <i>Cordon trained</i>
Piante per ettaro <i>Vines per hectare</i>	4.000
Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>	6.000 Kg
Vendemmia / <i>Grape harvest</i>	Prima decade di settembre <i>1st decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Meccanica / <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Affinamento / <i>Aging</i>	30% in botte grande per 12 mesi <i>30% in big barrel fo 12 months</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	14%
pH	3.4
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	4.9 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	5 g/L
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	39 g/L
Note di degustazione <i>Tasting notes</i>	Aromi di ciliegia, prugna e foglia di tabacco. Ricco e voluttuoso con fresca acidità e un finale gentilmente terroso. <i>Cherry, plum and tobacco leaf aromas. Rich and voluptuous with fresh acidity and a gentle earthy finish.</i>



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

