



BARONAGGIO

DOC GIOIA DEL COLLE

Caratteristiche

Un vino dall'indiscutibile carattere, pregevole per complessità ed eleganza. Colore rosso granato profondo con riflessi rubini. Al naso intrigante e ricco ventaglio aromatico: fruttato, di frutta matura e sotto spirito, amarene e ciliegie, more e gelsi; speziato, di pepe, chiodi di garofano e liquirizia; floreale, di viole e rose; note balsamiche e sottile vena minerale completano il naso fine e complesso. In bocca conferma la sua elegante struttura, la potenza alcolica è perfettamente bilanciata dalla spalla acida e dai fini tannini che si chiudono in un finale lunghissimo e seducente.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con arrostiti misti, agnello al forno e alla brace, selvaggina e formaggi stagionati ed erborinati.



Varietà

Primitivo



Denominazione

DOC Gioia del Colle



Zona di produzione

Gioia del Colle, Bari. Puglia



Alcohol

15 %



Temperatura di servizio

18 °C



Formato

Classic 0,75 L

Magnum 1,5 L



Italian
Wine
Atelier

Via Roma Sinistra 134 - JESOLO, Venice - ITALY
Tel. +39 0421 301632
www.iw-atelier.it info@iw-atelier.it



facebook.com/italianwineatelier



instagram.com/iwatelier