

GANIMEDE

IL COPPIERE DEGLI DEI



UVAGGIO
80% PRIMITIVO
20% NERO DI TROIA
ZONA DI PRODUZIONE
POSTA S.NICOLA D'ARPI - FG
ALTITUDINE
80 METRI SUL LIVELLO MARE
GRADAZIONE ALCOLICA
15% VOL.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
SPALLIERA CON CORDONE
SPERONATO E GUYOT
PRODUZIONE PER ETTARO
70 QUINTALI
SISTEMA DI RACCOLTA
MANUALE
SUOLO
ALCALINO - TUFACEO
VINIFICAZIONE
RACCOLTA DELLE UVE
SURMATURE,
20 GIORNI DI MACERAZIONE
PROLUNGATA IN
CONTENITORI D'ACCIAIO
AFFINAMENTO
IN BARRIQUE DI LEGNO
AMERICANO (PRIMITIVO) E
LEGNO FRANCESE (NERO DI
TROIA) PER 1 ANNO, IN
CONTENITORI D'ACCIAIO
PER 1 MESE ED
AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA PER 1 ANNO
ANALISI SENSORIALE
ROSSO CARICO CON
RIFLESSI VIOLACEI, AL NASO
CONFETTURA DI CILIEGIA
POI LA PRUGNA, CACAO E
LIQUIRIZIA, AL PALATO E'
CALDO E INTENSO CON
TANNINO MORBIDO E
VELLUTATO

P R I M T I V O
N E R O D T R O I A