

Marpione

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



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAFF
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