

GRANDE ALBERONE PLATINUM COLLECTION 0.75L ZINFANDEL

IGT PUGLIA

Il Vino

Tipologia	Vino rosso
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo
Sensazioni	Presenta un colore rosso intenso con sfumature violacee. Delizioso bouquet fruttato con note di frutti maturi e ciliegie. Sapore pieno e vellutato, che termina piacevolmente in un lungo finale.
Vinificazione	Dopo un prolungato periodo di macerazione sulle bucce, che consente una estrazione sia di colore e profumi, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente affinato parzialmente in barrique per alcuni mesi conferendo al vino note speziate e tostate.
Gradazione alcolica	15 %

La vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione e altitudine	Est - Sud-est, 400m s.l.m. circa
Metodo di allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4500 ceppi per ettaro circa

Consigli

Conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto.
Temperatura di servizio	16-18 °C
Bicchieri	Bordeaux grand cru
Durata del prodotto	18 - 24 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Si abbina perfettamente con carne rossa, grigliate e formaggi stagionati.

We mean quality™



Via per Marco, 12/B
38068 - Rovereto (Trento) - Italy

Tel. +39 0646 557081
Fax +39 0464 557082

www.provincoitalia.com
info@provincoitalia.com



I Riconoscimenti

Berliner Wine Trophy 2015-'16-'17

Gold medal e Best Producer (vintage 2014, 2015, 2016)

Luca Maroni 2015

96/99 (vintage 2013)

Asia Wine Trophy 2015

Gold medal (vintage 2014)

Luca Maroni 2016

95/99 (vintage 2014)

IWSC 2016

Silver medal (vintage 2015)

Luca Maroni 2017

96/99 (vintage 2015)

Luca Maroni 2018

96/99 (vintage 2016)

Berliner Wine Trophy 2018

Best producer (vintage 2017)
