



FREGIO

RISERVA PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE D.O.C.



Fregio è un vino rosso esclusivo, affinato 36 mesi, prodotto in bottiglie numerate, solo nelle migliori annate e dai migliori grappoli della varietà «Primitivo» selezionati in campo.

ASPETTO si caratterizza per il color rosso intenso con riflessi porpora tendenti al viola scuro.

OLFATTO il bouquet è ampio e variegato con una componente dominante di frutta selvatica a bacca rossa, gelso e amarena, amplificata da delicate note speziate di liquirizia e cioccolato.

GUSTO è avvolgente l'ampia varietà del frutto e la sua profondità. Persistente e decisamente strutturato per la presenza di tannini nobili in equilibrio, tipica e rigorosa espressione della terra e del sole di Gioia del Colle, caratteristiche che lo rendono un vino unico, elegante e raffinato.

ZONA DI PRODUZIONE Puglia, Gioia del Colle, Masseria Ninni

AGRICOLTURA BIOLOGICA operatore controllato n. 3643 da organismo di controllo ICEA IT BIO 006 autorizzato dal Masaf

TERROIR calcareo con notevole presenza di scheletro

ALTIMETRIA 400 - 450 m s.l.m.

VITIGNO primitivo di eta' inferiore ai 10 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO spalliera con potatura guyot

PRODUZIONE UVE PER ETTARO kg 4.000 - 4.500 pre-selezione

VENDEMMIA a mano, terza/quarta decade di settembre

VINIFICAZIONE macerazione per 12-14 gg., fermentazione per 14 gg. in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 25°, affinamento 30 mesi in serbatoi di acciaio inox e in tonneaux di legno di rovere, a seguire 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA annata 2022 - 15,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°-20°