



MASSERIA NINNI®



# 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 età 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 tonneau di legno di rovere, a seguire 6 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA** annata 2022 - 15,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°-20°

---

MASSERIA NINNI - S.S. 100, KM. 45, 70023 GIOIA DEL COLLE (BA) - ITALIA

[WWW.MASSERIANINNI.IT](http://WWW.MASSERIANINNI.IT) | [INFO@MASSERIANINNI.IT](mailto:INFO@MASSERIANINNI.IT)