

JOHE

Denominazione <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni <i>Grape</i>	50% Primitivo 50% Aleatico
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno <i>Soil type</i>	Ciottoloso su zoccolo calcareo <i>Pebbly on limestone base</i>
Esposizione <i>Exposure</i>	Sud Ovest <i>South-West</i>
Altitudine <i>Elevation</i>	450 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2007
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Cordone speronato <i>Cordon trained</i>
Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i>	5000
Resa per ettaro <i>Yield/hectare</i>	8000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Prima decade di settembre <i>1st decade of September</i>
Raccolta <i>Harvesting</i>	Meccanica <i>Mechanical</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Affinamento <i>Aging</i>	In acciaio <i>In steel tanks</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	13%
pH	3.8
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	5.6 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	13 g/L
Estratto secco <i>Dry extract</i>	34 g/L
Colore <i>Color</i>	Rosso rubino con sfumature granato <i>Ruby red with garnet nuances</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Ventaglio odoroso di ciliegia nera, alloro e tabacco, su fondo vanigliato <i>Range of aromas of black cherry, laurel and tobacco, on a vanilla base</i>
Palato <i>Palate</i>	Caldo e generoso, con ritorni di frutta e liquirizia <i>Warm and generous with comebacks of fruits and licorice</i>



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 Agricoltura Italia
Operatore Controllato
n. 000172