

PRIMITIVO MANDURIA

Denominazione di Origine Controllata

RED WINE
PRODUCT OF ITALY
Net. Cont. 750 ml



Vitigno: 100% Primitivo

Origine: Manduria (regione Puglia)

Vinificazione: del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per la prima settimana per poi operare, quotidianamente, un solo e lungo rimontaggio fino a quando non è terminata la fermentazione alcolica. La temperatura di fermentazione è impostata 24°-28°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica. Invecchiamento in legno.

Conservazione e invecchiamento: si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 5-6 anni.

Colore: rosso intenso con riflessi granato.

Profumo: buona complessità che va dalla marmellata di ribes nero al pepe nero e vaniglia.

Sapore: corposo in bocca, avvolgente. Notevole persistenza. Retrogusto di spezie.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio ottimale: 18/20° C

Affinità gastronomiche: Si abbina bene ai primi e secondi piatti di carne rossa arrosto e alla griglia e all'agnello. Piacevole con formaggi stagionati.

Confezione: bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.