



# PRIMITIVO MANDURIA DOC



**Primitivo** D.O.C. (Certificazione di Origine Controllata)

**Uvaggio:** 100% Primitivo

**Posizione vigna:** Manduria

**Altitudine:** 150 m.s.l.m.

**Esposizione:** Nord-Sud

**Età media del vigneto:** 35 anni

**Produzione annuale:** 80 Ql/ha

**Tipologia di terreno:** terreno poco profondo, su strati di roccia calcarea

**Note di vinificazione:** macerazione termica pre-fermentativa, fermentazione a temperatura controllata a 18° C. per 5 giorni

**Affinamento:** 6 mesi in barriques di rovere

**Totale acidità:** 5,60g/l acido tartarico

**Zucchero Residuo:** 4,80g/l

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

Note di degustazione:

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** caratterizzato dal profumo di bacche, prugne, ciliegie e frutti rossi, fieno e vaniglia.

**Sapore:** Caldo e persistente con finale di liquirizia.

**Abbinamenti :** Pasta tradizionale: orecchiette pugliesi e broccoli, ragù di carne rossa (preparato con cipolle rosse di Acquaviva e peperoncino rosso). Polpette, grigliate miste, carni rosse

**Temperatura di servizio :** 16°-18° C.

**Gradazione alcolica:** 14°