

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°