



Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Protetta

TYPE: Red

VINE: Primitivo di Manduria 100%

TRAINING SYSTEM: Sapling, not irrigated

AVERAGE DENSITY PER HECTARE: 4500 plants

HARVEST PERIOD: Hand picking, in the second half of September, at the right grade of phenols ripening

VINIFICATION SYSTEM: In red, with long maceration (14 days) at controlled temperature (max 25°C)

AGEING: Stainless steel tanks (1 year min.), bottle

ALCOHOL CONTENT: 14 % vol.

COLOR: Garnet red with purplish reflections

SMELL: Inkling of prunes and raisins

TASTE: Soft, well structured, spicy

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Grilled red meat, legumes

SERVICE TEMPERATURE: 18 – 20 C°



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Primitivo di Manduria 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello

pugliese non irriguo.

DENSITÀ MEDIA PER ETTARO: 4500 ceppi

PERIODO DI RACCOLTA: Manuale, nella seconda metà di settembre a giusta maturazione fenolica

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: In rosso a lunga macerazione (14 gg.) a temperatura controllata (max 25°C)

AFFINAMENTO: In serbatoi inox (1 anno min.), in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

COLORE: Rosso granata con riflessi violacei

PROFUMO: Sentori di prugne secche e uva passa

PALATO: Morbido, ben strutturato, speziato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni rosse alla brace, legumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 C°