



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, in little tanks with long maceration (18 days) at controlled temperature (max 25°C)

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

ALCOHOL CONTENT: 14,50 % vol.

COLOR: Deep ruby red and purple with garnet shade

SMELL: Of plum – quince jam

TASTE: Full, warm, voluminous

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Grilled red meat

SERVICE TEMPERATURE: 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, a Metà settembre a giusta maturazione fenolica

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: In rosso a lunga macerazione (18 gg.) a temperatura controllata (max 25°C)

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,50 % vol.

COLORE: Rosso rubino-porpora intenso, con sfumature granata

PROFUMO: Di confettura – prugna – melacotogna

PALATO: Pieno, caldo, voluminoso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni rosse alla brace

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20 C°