

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

CLASSIFICAZIONE

Primitivo di Manduria DOP - Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

FORMA DELL'ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

VENDEMMIA

Raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura soffice degli acini, contatto bucce mosto da 10-12 gg, fermentazione alcolica ad una temperatura controllata, non superiore a 20° C, affinamento in barriques americani e francesi per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: colore rosso rubino intenso
Al naso: avvolgente, intenso, di ciliegia matura e amarena, piacevolmente speziato
Al palato: morbido calore di Primitivo entra in bocca dolce e sapido, bilanciato con finale persistente

ABBINAMENTI

formaggi stagionati, insaccati, primi piatti elaborati, carni rosse e cacciagionei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20°C

