

CLASSICI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - RISERVA

CLASSIFICAZIONE:

Primitivo di Manduria DOP

riserva – rosso – 750 ml e

Gradazione alcolica: 14,5% Vol

Epoca di vendemmia: prima decade
di settembre

PRODUZIONE:

Zona: Agro di Manduria,
Sava e Lizzano in Provincia
di Taranto, Salento, Puglia

Vitigno: Primitivo 100%

Forma di allevamento:
alberello pugliese

Età dei vigneti: oltre 60 anni

Resa per ettaro: 50 q/h

La vendemmia: raccolta a mano
con attenta selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE:

Diraspatura, pigiatura soffice degli
acini, contatto bucce mosto da 10-12
giorni, 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 cacciagione

Temperatura di servizio: 18/20°C

