

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - AUSILIO

CLASSIFICAZIONE:

Primitivo di Manduria

DOP Rosso – 750 ml e

Gradazione alcolica: 14% 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:

Cordone speronato

Età dei vigneti: 30 anni

Resa per ettaro: 70-80 q/h

La vendemmia: raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE:

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 di secondo passaggio per 3-4 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

