

# AUSILIO

---

## Primitivo di Manduria DOP

---



### CLASSIFICAZIONE:

Primitivo di Manduria

DOP Rosso - 750 ml

**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

---