

Primitivo di Manduria DOP - Riserva



CLASSIFICAZIONE:

Primitivo di Manduria DOP

Riserva - Rosso - 750 ml*

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