



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

ELEGIA

*Primitivo di Manduria DOP
Riserva*

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 35-50 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: età settembre

Resa media di uva per ettaro: 60 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (25° C), due settimane di macerazione.

Affinamento del vino: 12 mesi in barriques di rovere francese Allier

Gradazione alcolica: 15% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati intensi sull'unghia.

Profumo: intenso e complesso, di frutti di bosco maturi (ciliegia, lampone, mora) e confettura (prugna), con chiari sentori speziati di vaniglia e note balsamiche in finale.

Sapore: secco, caldo, morbido, tannico, persistente, arrotondato dal ventaglio gustativo delle note tostate.

Abbinamenti consigliati: arrostiti, brasati e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

