



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

LIRICA

Primitivo di Manduria DOC



Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 15-25 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Resa media di uva per ettaro: 90 ql

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

Affinamento del vino: minimo 6 mesi in botti grandi

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con nuance granate.

Profumo: intenso e complesso, di frutti maturi a polpa rossa (ciliegia, lampone, mora), in equilibrata fusione con a accennate note tostate di legno.

Sapore: secco, caldo, morbido, tannico, persistente; ricorda appieno le sensazioni olfattive.

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

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

