



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



il MADRIGALE

Primitivo di Manduria DOCG

DOLCE NATURALE

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 30-50 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Resa media di uva per ettaro: 40 ql

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

Affinamento del vino: acciaio e bottiglia

Gradazione alcolica: 15% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi porporini.

Profumo: intenso e complesso, ricorda la marasca ed altri frutti rossi in marmellata; mostra sentori di frutta secca e cacao in finale.

Sapore: dolce, caldo, morbido, con un notevole retrogusto intenso e persistente.

Abbinamenti consigliati: pasticceria secca, formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 10° - 14° C.

