



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*

# MEMORIA

*Primitivo di Manduria DOC*



Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 15-25 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: ultima decade di gusto

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: acciaio

Gradazione alcolica: 14% Vol.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: intenso e complesso, di frutti maturi a polpa rossa (ciliegia, lampone, mora).

Sapore: secco, caldo, morbido, tannico, persistente.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.