



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

SONETTO

*Primitivo di Manduria DOP
Riserva*

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 90 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa media di uva per ettaro: 45 ql

Vinificazione: fermentazione temperatura controllata.

Affinamento del vino: due anni in barriques di rovere francese Allier

Gradazione alcolica: 16% Vol.

Vino non filtrato, l'eventuale presenza di sedimenti è da ritenersi naturale, si consiglia la decantazione prima della degustazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso cupo.

Profumo: fruttato e complesso di frutti maturi a polpa rossa (lampone, mora) in equilibrata fusione con le decise note speziate di legno.

Sapore: vellutato sul palato, corposo, ricco e bilanciato, caratterizzato da un lungo finale speziato. L'alcol è ben supportato da una perfetta acidità e tannini raffinati.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abbinamenti consigliati: perfetto con la selvaggina, carni arrosto e grigliate, stufati e formaggi stagionati.

