



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*

# SONETTO

*Primitivo di Manduria DOC  
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: 24 mesi in barriques di rovere francese

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 ubino carico.

Profumo: naso maturo ed intenso; in evidenza profumi di more e prugne mature, un accenno di affumicato unito a note speziate di tabacco e cuoio.

Sapore: un Primitivo pulito ed elastico; ricco gusto di frutti scuri e maturi e tannini avvolgenti. Ben equilibrato, al palato pulito e di buona lunghezza.

Abbinamenti consigliati: perfetto con selvaggina, carni arrosto e grigliate, casseruole e formaggi ben stagionati.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

