



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



ELEGIA

Primitivo di Manduria DOC Riserva

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 35-50 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Resa media di uva per ettaro: 60 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24 °C), due settimane di macerazione.

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese

Gradazione alcolica: 15% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: naso elegante, con decisa componente fruttata a base di more selvatiche, prugne secche, lamponi in confettura e mirtilli. Noce moscata, vaniglia e chiodi di garofano anticipano timbri di erbe aromatiche e cuoio. Sbuffi di mandorla tostata e petali di viola appassiti affiancano sentori di sottobosco.

Sapore: acidità brillante e tannini asciutti accompagnano fino in fondo, donandogli una perfetta chiusura. Persistente.

Abbinamenti consigliati: bocconcini di cinghiale speziati, eccellente con arrosti e brasati, superbo con agnello e patate aromatiche al forno.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

