



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



LIRICA

Primitivo di Manduria DOC

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 15-25 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Resa media di uva per ettaro: 90 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24° C), una settimana di macerazione

Affinamento: minimo 6 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con nuance granate.

Profumo: naso intenso ed elegante, con evidenti sentori di frutta scura matura, ciliegia, prugna, spezie dolci come lo zenzero e l'anice, in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno.

Sapore: secco e corposo, accarezza morbidamente il palato con buona consistenza e tannino elegante, accompagnato da una piacevole ed armonica freschezza. Finale speziato piuttosto lungo ed ampio.

Abbinamenti consigliati: filetto al pepe verde, roast beef in crosta, agnello al forno con patate aromatiche, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

