



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: inizio settembre

Resa media di uva per ettaro: 90 q/l

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24 °C)

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 14% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: piacevoli toni di piccoli frutti rossi e prugna sposano note di pepe nero e cacao, viola e humus, sottobosco e pietra calda.

Sapore: in bocca si presenta secco, asciutto, fresco e speziato. Corpo pieno, tannini succosi e un finale fruttato. Buona persistenza.

Abbinamenti consigliati: spezzatino di manzo con funghi, Lasagne al ragù.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

