



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: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24°C), 3 settimane di macerazione

Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese

Gradazione alcolica: 16% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: naso maturo ed intenso; in evidenza profumi di more e prugne mature, fichi, pepe appena macinato e scorza d'arancia. Sul finire un accenno di affumicato unito a note speziate di tabacco e cuoio, ed avvolgenti sentori balsamici.

Sapore: armonioso e di grande struttura, ricco gusto di frutti scuri e maturi e tannini avvolgenti. Ben equilibrato, accarezza il palato con grande pulizia, complessità e persistenza.

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

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

