

Primitivo di Manduria DOC



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione DOC Primitivo Salento si estende nelle colline e pianure costiere della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Brindisi e Taranto.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Varietà a maturazione precoce, la vendemmia avviene generalmente ad agosto, al più tardi inizio di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affina per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

OLFATTO

Fragranze intense che ricordano marmellata di frutti rossi, ribes nero e marmellata di ciliegie. Note eteree di cacao, liquirizia e vaniglia.

GUSTO

In bocca caldo, rotondo e morbido, con note fruttare, tannini morbidi e un retrogusto etereo.

ABBINAMENTI

Ottima con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

14,5%

