

Primitivo di Manduria DOC Riserva



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 24 mesi dei quali almeno 9 in botti 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
Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.
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
15,0%

