

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Vino prodotto da vitigni allevati a spalliera che ci regalano uve ben mature da cui si ottiene un Primitivo di Manduria armonico adatto ai palati più giovani che preferiscono vini più morbidi e meno aggressivi. E' un rosso la cui vinificazione avviene in acciaio con fermentazione termo condizionata e con l'ausilio di moderne tecniche di vinificazione, che permettono di smussare le spigolature e far emergere i caratteri più sinuosi. Rosso rubino intenso, al naso esprime un bouquet ampio, pieno e fragrante, caratterizzato da continui richiami di frutta rossa. Al palato è armonico, caldo, avvolgente e ben equilibrato. Ottimo a tutto pasto, ideale x accompagnare ricchi arrosti di carni rosse o formaggi a pasta dura.



BRUNERA | Tendenza