

MAGNO | PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA



Vino prodotto da vitigni allevati ad alberello, che hanno un'età media di almeno 40 anni, e che ci regalano splendide uve raccolte a mano da cui si ottiene un Primitivo di Manduria corposo e possente. Le uve vengono raccolte a maturazione avanzata, per poi fermentare per 18 giorni a una temperatura compresa fra i 20 e i 25 gradi. Si procede dunque con l'affinamento, in cui il vino rimane per 12 mesi in tini d'acciaio per poi dopo l'imbottigliamento maturare per ulteriori 8 mesi in vetro. Un Primitivo di Manduria DOC austero, ricco e polposo in bocca. Molto intenso alla vista, con una tonalità che richiama il colore violaceo. Il bouquet di profumi al naso racconta aromi che riportano ai piccoli frutti di bosco, rossi e neri, molto maturi, pronti per essere raccolti. In bocca è di buon corpo vino caldo, morbido e persistente. Molto versatile in cucina, si abbina bene ai piatti gustosi, saporiti e ricchi quali carne arrosto o primi piatti quali lasagne al forno o pasta con ragu' di carne.

NOBILI | Top Class