

**SISMA** | PRIMITIVO DI  
MANDURIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA



Vino prodotto da vitigni condotti ad alberello che hanno un'età media di 70 anni nella piana di Manduria, territorio ideale per esprimersi al massimo. Per ottenere questo vino necessita un'ottima maturazione e sanità delle uve rigorosamente selezionate e raccolte a mano. La fermentazione lunga e rigorosamente a temperatura controllata con una conseguente lunga macerazione e continua micro ossigenazione, sono la base per ottenere un grado alcolico di 18.5° che dà vita ad un vino di notevole caratura quale è il Sisma che hanno trovato notevole interesse nella critica e nel grande pubblico internazionale. L'affinamento avviene in vasche in cemento vetrificate per 18 mesi, con successivi 6 mesi in bottiglia. Vino dal colore rosso rubino tendente al granato con riflessi a volte violacei, che permangono tenacemente sul bicchiere. Al naso spiccano sentori di frutta matura, confettura di amarena, lamponi e prugna, si percepiscono nettamente sentori di tabacco e liquirizia nel finale. Al gusto risulta ricco, denso con una astringenza marcata ma allo stesso tempo equilibrata da una spiccata morbidezza. È caratterizzato da un'acidità piacevolmente percettibile che contribuisce all'armonia e all'equilibrio dello stesso. Abbinamento perfetto con piatti importanti, autunnali e invernali (brasati, stracotti, arrostiti), su salumi e formaggi stagionati e tipici della tradizione culinaria italiana. Da solo è un degno finale di un pasto serale o un piacevole compagno di meditazione. Per apprezzarne la sua finezza e la sua imponenza è consigliabile aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima e servire ad una temperatura non al di sotto di 18°

**NOBILI** | Top Class