

FUORI | PRIMITIVO DI CLASSE 19 | MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Vino ottenuto dai vigneti di età superiore a 60 anni, situati sulla costa i cui terreni sono di colore rossastro ad evidenziare la carica ferrosa mista a rocce marine e calcaree. Frutto di una vendemmia manuale selettiva fatta nella seconda decade di settembre che permette di scegliere i grappoli più spargoli e maturi. 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 19° e un prodotto unico nel suo genere. Alle uve viene praticata una pressatura soffice che permette di avere una bellissima veste granata dai riflessi carichi e intensi. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 12 mesi, con un breve passaggio in barrique di rovere per poi maturare per ulteriori 8 mesi in vetro.

Caratteristiche le note che richiamano la prugna, i ribes e la frutta rossa sotto spirito. Persistenza assoluta con ricordi di cioccolato e liquirizia.

Al palato potente ma sensuale, mai scontato; Vino che si adagia su un tannino di grande carattere ed eleganza che da vita ad un equilibrio impensabile dato il suo elevato grado alcolico.

Abbinamenti consigliati: primi piatti elaborati, carne alla griglia o brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Si consiglia di stappare almeno due ore prima e di servire alla temperatura di 18° C.

Ottimo vino da meditazione nelle serate con amici o accompagnato da un buon sigaro accanto ad un focolare



NOBILI | Top Class