

CHARISMA | PRIMITIVO DI MANDURIA BARRIQUES

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, 6 mesi in barrique di rovere per poi dopo l'imbottigliamento maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Un Primitivo di Manduria DOC dal colore rosso rubino con riflessi aranciati dovuti all'affinamento in barrique. All'analisi olfattiva ha un intenso aroma di frutti rossi stramaturi quali prugne, mirtili, ciliegie e di spezie in cui prevale tabacco, vaniglia. Il sorso è di corpo, con buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento. Indicato per accompagnare piatti a base di carne, arrostiti o brasati e formaggi stagionati, tra cui spiccano quelle tipiche della zona quali "marretti" e agnello arrostito o le braciole di cavallo al sugo.

NOBILI | Top Class