

# L'UNICO | PRIMITIVO DI RISERVA | MANDURIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA

Vino prodotto da vitigni condotti ad alberello che hanno un'età media di almeno 70 anni. Per ottenere questo vino necessita un'ottima maturazione 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 16° e un prodotto di eccellenza. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 12 mesi, con successivi 12 mesi in barrique di rovere per poi maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Vino dal colore rosso granato carico con sfumature violacee, dal profumo etereo, fragrante, speziato con sentori di frutta a bacca rossa, mandorla amara, vaniglia e nel finale di liquirizia e cacao amaro; è un vino asciutto, caldo e complesso, intenso e concentrato, su un fondo piacevolmente tannico. Impeccabile con primi piatti saporiti e robusti, quali bucatini o sagne ncannulate al ragu', oppure con secondi quali selvaggina, involtini al sugo o carne alla brace. Ben riuscita l'unione con i formaggi di media e alta stagionatura. Può essere considerato anche un 'vino da meditazione', sorseggiato lentamente per poter cogliere tutte le sfumature del suo ricco bouquet.



NOBILI | Top Class