

DIABOLO | PRIMITIVO DI ROSSO | 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 intorno ai 20°, permette di arrivare ad estrarre un alcool di 17° senza che si abbia residuo zuccherino. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 12 mesi e dopo l'imbottigliamento matura per ulteriori 12 mesi in vetro. Vino dal colore rosso rubino cupo, tendente al granato all'aumentare del periodo di affinamento in acciaio e in bottiglia. All'olfatto, note eteree fragranti e ricche contraddistinguono questo vino ampio e avvolgente, che dispiega sentori e sfumature nitide di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtilli e ribes; al palato mostra un impatto gustativo deciso, coerente da cui spicca una potente struttura del frutto, sommata ai gradevoli ed esuberanti tannini che rilasciano un sentore nel finale di cacao e liquirizia; è un vino asciutto, caldo e complesso, intenso e concentrato. Impeccabile con i bucatini al ragu', lo spezzatino di maiale, gli involtini di trippa e al sugo e la carne arrosto. Ben riuscita l'unione con i formaggi di media e alta stagionatura. E' un vino che si esalta anche da solo in serate fredde e invernali.

NOBILI | Top Class