

19°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Grape variety:
Primitivo



Vinification:

Fermentation for 18 days at
20 - 25 °C. 12 months'
ageing in steel tanks, and 12
months in the bottle



Bouquet:

Red fruit, plums, blueberries,
cherries, tobacco, vanilla and
cocoa.



Pairing:

Roast or braised meats,
mature cheeses, from the
"marretti" area, roast lamb
and horse meat chops.



Production zone:
Manduria



Colour:
Ruby red



Palate:

Deliciously smooth with
tannins softened by age



Serving temperature:
18 °C



Wine made from vines trained using the alberello method, with an average age of at least 60 years. The resulting grapes are splendid, and we pick them by hand and make them into a full-bodied and potent Primitivo di Manduria. The grapes are harvested when they are fully ripe and ferment for 18 days at a temperature between 20 and 25 degrees Celsius. The wine then ages for 12 months in steel tanks and 12 months' bottle ageing. A Primitivo di Manduria DOC 19° which is ruby red in colour with orangey highlights created by ageing. Olfactory analysis reveals an intense aroma of overripe red fruit, such as plums, blueberries and cherries, along with spices, primarily tobacco, vanilla and cocoa. Full-bodied with a smooth mouthfeel and tannins softened by ageing. Ideal with roast or braised meats, and mature cheeses, especially local specialities such as "marretti", roast lamb horse meat chops served in sauce.



19°

**PRIMITIVO DI
MANDURIA**

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

19°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Vitigno:
Primitivo



Vinificazione:

Fermentazione 18 giorni a 20 - 25 °. Affinamento 12 m. in tini d'acciaio, 12 m. in vetro



Bouquet:

Frutti rossi, prugne, mirtilli, ciliegie, tabacco, vaniglia, cioccolato.



Abbinamenti:

Piatti a base di carne, arrosti o brasati, formaggi stagionati, della zona dei "marretti", agnello arrosto o braciole di cavallo.



Zona:

Manduria



Colore:

Rosso rubino intenso



Gusto:

Buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento



Temperatura di servizio:

18 °C



Vino prodotto da vitigni allevati ad alberello, che hanno un'età media di almeno 60 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 per poi dopo l'imbottigliamento maturare per ulteriori 12 mesi in vetro. Un Primitivo di Manduria DOC 19° dal colore rosso rubino con riflessi aranciati dovuti a lungo affinamento. All'analisi olfattiva ha un intenso aroma di frutti rossi stramaturi quali prugne, mirtilli, ciliegie e di spezie in cui prevale tabacco, vaniglia e cioccolato. Il sorso è di corpo, con buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento. Indicato per accompagnare piatti a base di carne, arrosti o brasati e formaggi stagionati, tra cui spiccano quelle tipiche della zona quali "marretti" e agnello arrosto o le braciole di cavallo al sugo