

18.5°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Grape variety:
Primitivo



Vinification:

Temperature-controlled fermentation gives just the right balance of alcohol and residual sugar. 12 months' ageing in steel tanks, followed by twelve months in the bottle



Bouquet:

Overripe fruit, sour cherries, blackberries and plums, tertiary scents of chocolate, tobacco and spices.



Pairing:

Excellent with overcooked or grilled meat or mature cheeses, but also perfect to simply accompany your thoughts. A wine to conquer all palates.



Production zone:
Manduria



Colour:
Garnet red



Palate:

Full-bodied with a warm, smooth and satisfying mouthfeel and very long persistence.



Serving temperature:
18 °C



Wine made from vines that are at least 60 years old, on average, trained using the alberello method. This wine requires the grapes to wither on the vine, and the late harvest is carried out exclusively by hand. Strictly temperature-controlled fermentation makes it possible to obtain the right balance between alcohol and residual sugar. The wine then ages for 12 months in steel tanks, followed by twelve months' bottle ageing. The overwhelming aroma of overripe fruit hits you immediately, initially with scents of sour cherries, blackberries and plums, followed by tertiary scents of chocolate, tobacco and spices. Full-bodied with a warm, smooth and satisfying mouthfeel. Very long persistence. Excellent with overcooked or grilled meat or mature cheeses, but also perfect to simply accompany your thoughts. A wine to conquer all palates

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

CANTINE
ERARIO

18.5

IMPERIUM

18.5°

**PRIMITIVO DI
MANDURIA**

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

18.5°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Vitigno:
Primitivo



Vinificazione:

Fermentazione a temp.
controllata, giusto equilibrio
tra alcool e zucchero
residuo. Affinamento 12 m.
in tini d'acciaio,
imbottigliamento 12 m. in
vetro



Bouquet:

Profumo di frutta
stramatura di amarene,
more e prugne, sentori
terziari di cioccolato,
tabacco e spezie.



Abbinamenti:

Ottimo abbinamento con
stracotti e carni alla griglia,
con formaggi stagionati ma
è perfetto anche come vino
da meditazione. È un vino
che conquista il palato di
tutti.



Zona:

Manduria



Colore:

Rosso granato



Gusto:

L'assaggio è caldo e
corposo, morbido e
suadente; lunghissima la
persistenza.



Temperatura di servizio:
18 °C



Vino prodotto da vitigni condotti ad alberello che hanno un'età media di almeno 60 anni. Per ottenere questo vino necessita un appassimento sulla pianta delle uve che da origine ad una vendemmia tardiva rigorosamente fatta a mano. La fermentazione rigorosamente a temperatura controllata, permette di ottenere il giusto equilibrio tra alcool e zucchero residuo. 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. Vino dal colore rosso granato, carico e intenso. Al naso si percepisce immediatamente un travolgente profumo di frutta stramatura quali amarene, more e prugne, per poi dar vita a sentori terziari di cioccolato, tabacco e spezie. L'assaggio è caldo e corposo, morbido e suadente. Lunghissima la persistenza. Ottimo abbinamento con stracotti o carni alla griglia, con formaggi stagionati ma è perfetto anche come vino da meditazione. È un vino che conquista il palato di tutti.