

# 15°

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Grape variety:**  
Primitivo di Manduria



**Vinification:**  
The fully ripe grapes ferment at 20-25°C for 18 days.



**Bouquet:**  
Reminiscent of black and red fruits of the forest.



**Pairing:**  
flavoured dishes, such as roast meats, baked lasagne and pasta with meat sauce.



**Production zone:**  
Manduria



**Colour:**  
Purplish



**Palate:**  
Full-bodied, warm, smooth and persistent in the mouth



**Serving temperature:**  
16 - 18 °C



Wine made from vines trained using the alberello method, with an average age of at least 40 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, followed by eight months' bottle ageing. An austere Primitivo di Manduria DOC with a rich and juicy palate. A very deep colour, verging towards violet. The bouquet reveals aromas reminiscent of perfectly ripe black and red fruits of the forest, just ready to be picked. Full bodied, warm, smooth and persistent in the mouth. Very versatile in the kitchen, it goes well with rich and deliciously flavoured dishes, such as roast meats, baked lasagne and pasta with meat sauce.



SUA MAESTÀ

SINCE



1849

PRIMITIVO DI MANDURIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

CLASSIC  
RED WINE

15°

PRIMITIVO DI  
MANDURIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA

# 15°

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Vitigno:**  
Primitivo di Manduria



**Vinificazione:**  
Maturazione avanzata,  
fermentazione 18 giorni 20,  
25°.



**Bouquet:**  
Al naso racconta aromi che  
riportano a frutti di bosco,  
rossi e neri.



**Abbinamenti:**  
piatti gustosi, carne arrosto o  
lasagne al forno o pasta con  
ragu' di carne.



**Zona:**  
Manduria



**Colore:**  
Violaceo



**Gusto:**  
In bocca è di buon corpo  
vino caldo, morbido e  
persistente.



**Temperatura di servizio:**  
16 - 18 °C



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 per poi dopo l'imbottigliamento maturare per 8 mesi in vetro.

Un Primitivo di Manduria DOC austero, ricco e polposo in bocca. Molto intenso alla vista, con una tonalità che richiama il colore violaceo. Il bouquet di profumi al naso racconta aromi che riportano ai piccoli frutti di bosco, rossi e neri, molto maturi, pronti per essere raccolti. In bocca è di buon corpo vino caldo, morbido e persistente. Molto versatile in cucina, si abbina bene ai piatti gustosi, saporiti e ricchi quali carne arrosto o primi piatti quali lasagne al forno o pasta con ragu' di carne.