

17°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Grape variety:
Primitivo



Vinification | Ageing:

Temperature-controlled fermentation, long maceration and micro-oxygenation, with an alcohol content of 17%. 12 months' ageing in steel and 12 months in the bottle



Bouquet:

Ethereal and fragrant with scents of cherries in alcohol, blackberry jam, blueberries and blackcurrants.



Pairing:

Impeccable with bucatini with meat sauce, stewed pork, stewed tripe and tripe rolls, and roast meat. Delicious with medium and very mature cheeses.



Production zone:
Manduria



Colour:

Dull ruby red, tending towards garnet.



Palate:

A dry, warm, complex, intense and concentrated wine with a pleasantly tannic background and hints of cocoa and liquorice in the finish.



Serving temperature:
18 - 20 °C



Wine made from vines that are at least 70 years old, on average, trained using the alberello method. This wine requires perfectly ripe grapes, strictly selected and picked by hand. Long fermentation at a strictly controlled temperature of around 20°C allows the extraction of 17% alcohol without any residual sugar. The wine then ages for 12 months in steel tanks, followed by 12 months' bottle ageing. Dull ruby red wine, verging towards garnet as it ages in steel and in the bottle. Rich and fragrant ethereal notes distinguish the bouquet of this broad and enveloping wine which releases clear nuances and scents of cherries in alcohol, blackberry jam, blueberries and blackcurrants. The palate reveals a strong, consistent impact, highlighting the powerful structure of the fruit, added to the pleasant and exuberant tannins that release a hint of cocoa and liquorice in the finish; it is a dry, warm and complex wine, intense and concentrated. Impeccable with bucatini with meat sauce, stewed pork, stewed tripe and tripe rolls, and roast meat. Delicious with medium and very mature cheeses. This is a wine that can also be enjoyed as a drink on cold winter evenings.



SUA MAESTÀ

Sua Maestà



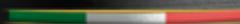
SINCE

1849

CA MEJU

PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

17°
DICIASSETTE



19°

PRIMITIVO DI
MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

17°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Vitigno:
Primitivo



Vinificazione | Affinam.:

Fermentazione a temperatura controllata, lunga macerazione, micro ossigenazione, grado alcolico 17°. Aff. in acciaio 12 mesi, 12 m. in vetro



Bouquet:

Etereo, fragrante con sentori di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtilli e ribes



Abbinamenti:

Impeccabile con i bucatini al ragu', spezzatino di maiale, involtini di trippa e al sugo e carne arrosto. Ben riuscita l'unione con formaggi di media e alta stagionatura.



Zona:

Manduria



Colore:

Rosso rubino cupo, tendente al granato.



Gusto:

E' un vino asciutto, caldo, complesso, intenso e concentrato, su un fondo piacevolmente tannico, con sentori di cacao e liquirizia nel finale



Temperatura di servizio:

18 - 20 °C



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.