

19°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Grape variety:
Primitivo



Vinification:
Temperature-controlled fermentation, long maceration and micro-oxygenation, with an alcohol content of 19%. 15 months' ageing in steel and 13 months in the bottle



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



Pairing:
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. 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°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 19% alcohol without any residual sugar. The wine then ages for 15 months in steel tanks, followed by 13 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. 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. Delicious with medium and very mature cheeses. This is a wine that can also be enjoyed as a drink on cold winter evenings.

LIMITED EDITION

CANTINE
ERARIO

19

golden

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA

AUTOCTONO

19° PRIMITIVO DI
MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

19°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Vitigno:
Primitivo



Vinificazione | Affinam.:
Fermentazione a temperatura controllata, lunga macerazione, micro ossigenazione, grado alcolico 19°. Aff. in acciaio 15 mesi, 13 m. in vetro



Bouquet:
Etero, fragrante con sentori di ciliegia sotto spirto, confettura di more, mirtilli e ribes



Abbinamenti:
Molto versatile in cucina, si abbinia bene ai piatti gustosi, saporiti e ricchi quali carne arrosto o primi piatti quali lasagne al forno o pasta con ragù di carne.



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 alcol di 19° senza che si abbia residuo zuccherino. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 15 mesi e dopo l'imbottigliamento matura per ulteriori 13 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 spirto, 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. Molto versatile in cucina, si abbinia bene ai piatti gustosi, saporiti e ricchi quali carne arrosto o primi piatti quali lasagne al forno o pasta con ragù di carne. 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.