

# 18°

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA

**Grape variety:**  
Primitivo



**Vinification:**

Long temperature-controlled fermentation, long maceration and continuous micro-oxygenation, with an alcohol content of 18%.



**Bouquet:**

Scents of ripe fruit, sour cherry jam, raspberries and plums, hints of tobacco and liquorice.



**Pairing:**

Braised meats, stews, roasts, charcuterie and mature cheeses. A worthy end to an evening meal or for meditation.



**Production zone:**  
Manduria



**Colour:**

Deep garnet red.



**Palate:**

Rich and dense with a marked astringency, balanced by a distinct smoothness.



**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 and strictly temperature-controlled fermentation, followed by long maceration and constant micro-oxygenation, are needed to obtain an alcohol content of 16% and a product of excellence. The wine then ages for 12 months in steel tanks, followed by 12 months in oak barriques and six months' bottle ageing. A bright garnet red wine with violet hues and an ethereal,

fragrant, spicy aroma with hints of red berry fruit, bitter almond and vanilla, and a finish enriched with liquorice and unsweetened cocoa; dry, warm, complex, intense and concentrated, with a pleasantly tannic background. Impeccable with tasty and robust pasta dishes, such as bucatini or "sagne ncannulate" with ragout, or with main courses such as game, meat roulades with sauce or grilled meat. Delicious with medium and very mature cheeses. It can also be classed as a "meditation wine", sipped slowly to capture all the nuances of its rich bouquet.



18<sup>+</sup>

*Pastoso*

Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Protetta

LIMITED EDITION



18<sup>°</sup>

**PRIMITIVO DI  
MANDURIA**

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA

# 18°

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Vitigno:**  
Primitivo



**Vinificazione:**

Fermentazione lunga, temperatura controllata, lunga macerazione, continua micro ossigenazione, grado alcolico di 18,5°.



**Bouquet:**

Sentori di frutta matura, confettura di amarena, lamponi e prugna, sentori di tabacco e liquirizia.



**Abbinamenti:**

Brasati, stracotti, arrosti, salumi e formaggi stagionati. Degno finale di un pasto serale o di meditazione.



**Zona:**

Manduria



**Colore:**

Rosso granato intenso.



**Gusto:**

Ricco, denso con una astringenza marcata ma allo stesso tempo equilibrata da una spiccata morbidezza.



**Temperatura di servizio:**

18°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 con una conseguente lunga macerazione e continua micro ossigenazione, sono la base per ottenere un grado alcolico di 16° e un prodotto di eccellenza. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 12 mesi, con successivi 12 mesi in barrique di rovere per poi maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Vino dal colore rosso granato carico con sfumature violacee, dal profumo etereo,

fragante, speziato con sentori di frutta a bacca rossa, mandorla amara, vaniglia e nel finale di liquirizia e cacao amaro; è un vino asciutto, caldo e complesso, intenso e concentrato, su un fondo piacevolmente tannico. Impeccabile con primi piatti saporiti e robusti, quali bucatini o sagne ncannulate al ragu', oppure con secondi quali selvaggina, involtini al sugo o carne alla brace. Ben riuscita l'unione con i formaggi di media e alta stagionatura. Può essere considerato anche un 'vino da meditazione', sorseggiato lentamente per poter cogliere tutte le sfumature del suo ricco bouquet.