

14°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Grape variety:
Primitivo



Vinification/Ageing:
Temperature-controlled
fermentation /steel



Bouquet:
Black cherry, sour cherry,
hints of brushwood, cocoa



Pairing:
Grilled meats and game.
Also perfect with rich rice
and pasta dishes typical of
the Apulia region.



Production zone:
Manduria



Colour:
Deep ruby red



Palate:
Warm, tannic, structured,
persistent.



Serving temperature:
18 °C



Wine made from vines trained using the espalier method which give us splendid grapes, which we use to make a classic and traditional Primitivo di Manduria, the way it was made in the past. The must ferments and undergoes long maceration on skins, subsequently spending ten months in steel and six months in the bottle. Ruby red coloured wine with lots of purple highlights.

Black cherries and sour cherries open the bouquet, which then develops with a persistent note of brushwood, ending with scents of cocoa. A warm and rather tannic flavour, typical of Primitivo di Manduria, born to be a structured and persistent wine. Excellent with grilled red meat and game. Also ideal with rich and characteristic Apulian rice and pasta dishes, such as baked pasta with meatballs



CA' MEJU
- SINCE 1849 -

SCOR
CURA

PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

14°

PRIMITIVO DI
MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

14°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Vitigno:
Primitivo



Vinificaz/affinamento:
Fermentazione a
temperatura
controllata/acciaio.



Bouquet:
Ciliegie nere, amarena,
richiami al sottobosco,
cacao



Abbinamenti:
Carni alla griglia e
selvaggina. Perfetto anche
con i ricchi primi piatti della
cucina tipica pugliese



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso Rubino intenso



Gusto:
Caldo, tannico, strutturato,
persistente



Temperatura di servizio:
18 °C



Vino prodotto da vitigni allevati a spalliera che ci regalano splendide uve da cui si ottiene un Primitivo di Manduria classico e tradizionale come si faceva una volta. Fermenta eseguendo una lunga macerazione sulle bucce, riposa per dieci mesi in acciaio e per sei mesi in bottiglia. Vino dal colore rosso rubino con abbondanti riflessi porpora. Ciliegie nere e amarena aprono l'olfattiva, che poi si sviluppa in una nota persistente di richiami al sottobosco per chiudere con note di cacao. Caldo l'assaggio, abbastanza tannico, tipico del Primitivo di Manduria nato per essere un vino strutturato e persistente. Ottimo con le carni rosse, quali carni alla griglia e selvaggina; si abbina perfettamente anche ai ricchi primi piatti della cucina tipica pugliese, come la pasta al forno con le polpette.