



Primitivo di Manduria
- Barrique -

15°

**PRIMITIVO DI
MANDURIA
BARRIQUES**

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

15°

PRIMITIVO DI MANDURIA BARRIQUES

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Grape variety:

Primitivo



Vinification:

Fermentation for 18 days at 20 – 25 °C. 12 months' ageing in steel tanks, followed by six months in oak barriques and six months in the bottle



Bouquet:

Red fruit, plums, blueberries, cherries, tobacco and vanilla.



Pairing:

Roast or braised meats, mature cheeses, from the "marretti" area, roast lamb and horse meat chops.



Production zone:

Manduria



Colour:

Ruby red



Palate:

Deliciously smooth with tannins softened by age



Serving temperature:

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 six months in oak barriques and six months' bottle ageing. A Primitivo di Manduria DOC which is ruby red in colour with orangey highlights created by ageing in barriques. Olfactory analysis reveals an intense aroma of overripe red fruit, such as plums, blueberries and cherries, along with spices, primarily tobacco and vanilla. Full-bodied with a smooth mouthfeel and tannins softened by ageing. Ideal with roast or braised meats, and mature cheeses, especially local specialities such as "marretti", roast lamb horse meat chops served in sauce.

15°

PRIMITIVO DI MANDURIA BARRIQUES

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Vitigno:

Primitivo



Vinificazione:

Fermentazione 18
giorni a 20 - 25 °

Affinamento 12 m. in
tini d'acciaio, 6 m. in
barrique di rovere, 6 m.
in vetro



Bouquet:

Frutti rossi, prugne,
mirtilli, ciliegie, tabacco,
vaniglia.



Abbinamenti:

Piatti a base di carne,
arrosti o brasati,
formaggi stagionati,
della zona dei "marretti",
agnello arrosto o
braciole di cavallo.



Zona:

Manduria



Colore:

Rosso rubino



Gusto:

Buona morbidezza e
tannini smussati
dall'affinamento



**Temperatura di
servizio:**

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, 6 mesi in barrique di rovere per poi dopo l'imbottigliamento maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Un Primitivo di Manduria DOC dal colore rosso rubino con riflessi aranciati dovuti all'affinamento in barrique. All'analisi olfattiva ha un intenso aroma di frutti rossi stramaturi quali prugne, mirtilli, ciliegie e di spezie in cui prevale tabacco, vaniglia. Il sorso è di corpo, con buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento. Indicato per accompagnare piatti a base di carne, arrosti o brasati e formaggi stagionati, tra cui spiccano quelle tipiche della zona quali "marretti" e agnello arrosto o le braciole di cavallo al sugo.