

# 19°

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Grape variety:**  
Primitivo



**Vinification:**

Long temperature-controlled fermentation, long maceration and micro-oxygenation, with an alcohol content of 19%. 12 months' ageing in steel, a passage in oak barriques and eight months in the bottle.



**Bouquet:**

Notes reminiscent of plums, redcurrants and red fruit in alcohol, chocolate and liquorice.



**Pairing:**

Grilled or braised meat, game and mature cheeses. Excellent meditation wine.



**Production zone:**

Manduria



**Colour:**

Deep garnet red



**Palate:**

Tannins of outstanding character and elegance, extraordinary balance due to high alcohol content.



**Serving temperature:**  
18°C



Wine obtained from vineyards that are over 60 years old, located on the coast, in soils that are reddish in colour, revealing their ferrous content mixed with marine and calcareous rocks. The result of a selective manual harvest carried out in the second ten days of September, which allows the selection of the most sparse and mature bunches. Long and strictly temperature-controlled fermentation, followed by long maceration and constant micro-oxygenation, are needed to obtain an alcohol content of 19% and a product that is unique in its kind. The grapes are softly pressed, giving the wine a beautiful garnet shade with strong and intense highlights. It ages in steel for 12 months, with a brief passage in oak barriques, before spending eight months ageing in the bottle. Characteristic notes reminiscent of plums, redcurrants and red fruit in alcohol.

Absolute persistence with memories of chocolate and liquorice. Powerful but sensual on the palate, never predictable; a wine that rests on tannins of outstanding character and elegance, which gives life to an extraordinary balance thanks to its high alcohol content. Recommended pairings: elaborate pasta dishes, grilled or braised meat, game and mature cheeses. We recommend uncorking at least two hours before serving at a temperature of 18°C. Excellent wine for meditation, for evenings with friends or accompanied by a good cigar next to an open fire.

CANTINE  
ERARIO

19

★ ★ ★ ★ ★  
FUORICLASSE  
ITALIAN EXCELLENCE

Primitivo di Manduria  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

19°

PRIMITIVO DI  
MANDURIA

DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE PROTETTA

# 19°

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Vitigno:**  
Primitivo



**Vinificazione:**

Fermentazione lunga, temp. controllata, lunga macerazione, micro ossigenazione, grado alc. 19°. Affinamento in acciaio 12 m., passaggio in barrique di rovere, maturazione 8 m. in vetro.



**Bouquet:**

Note che richiamano la prugna, ribes e frutta rossa sotto spirito, cioccolato e liquirizia.



**Abbinamenti:**

Carne alla griglia o brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione.



**Zona:**

Manduria



**Colore:**

Rosso granato intenso.



**Gusto:**

Tannino di grande carattere ed eleganza, equilibrio di elevato grado alcolico.



**Temperatura di servizio:**

18°C



Vino ottenuto dai vigneti di età superiore a 60 anni, situati sulla costa i cui terreni sono di colore rossastro ad evidenziare la carica ferrosa mista a rocce marine e calcaree. Frutto di una vendemmia manuale selettiva fatta nella seconda decade di settembre che permette di scegliere i grappoli più spargoli e maturi. 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 19° e un prodotto unico nel suo genere. Alle uve viene praticata una pressatura soffice che permette di avere una bellissima veste granata dai riflessi carichi e intensi. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 12 mesi, con un breve passaggio in

barrique di rovere per poi maturare per ulteriori 8 mesi in vetro. Caratteristiche le note che richiamano la prugna, i ribes e la frutta rossa sotto spirito. Persistenza assoluta con ricordi di cioccolato e liquirizia. Al palato potente ma sensuale, mai scontato; Vino che si adagia su un tannino di grande carattere ed eleganza che da vita ad un equilibrio impensabile dato il suo elevato grado alcolico. Abbinamenti consigliati: primi piatti elaborati, carne alla griglia o brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare almeno due ore prima e di servire alla temperatura di 18° C. Ottimo vino da meditazione nelle serate con amici o accompagnato da un buon sigaro accanto ad un focolare.