

Cantine Erario

Il Brunera

Primitivo
di Manduria
Denominazione di Origine
Protetta

14°

**PRIMITIVO DI
MANDURIA**

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

14°

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Grape variety:

Primitivo



Vinification/Ageing:

Temperature-controlled fermentation /steel.



Bouquet:

pervasive, full and fragrant, with constant hints of red fruit.



Pairing:

Ideal with roast red meat or hard cheeses.



Production zone:

Manduria



Colour:

Deep ruby red



Palate:

Harmonious, warm, enveloping and well balanced



Serving temperature:

16-18 °C



Wine made from vines trained using the espalier method which give us beautifully ripe grapes, which we use to make a harmonious Primitivo di Manduria suitable for younger palates which prefer smoother, less aggressive wines. This red wine undergoes temperature controlled fermentation in stainless steel tanks and modern winemaking techniques allow us to iron out any rough spots and bring out the most sinuous features. Deep ruby red in colour, with a bouquet that expresses an ample, full and fragrant bouquet, characterised by continuous hints of red fruit. Harmonious, warm, enveloping and well-balanced palate. Excellent with all courses of a meal, it is the ideal companion for rich roast red meats and hard cheeses.

14°

Vitigno:
Primitivo



Vinificaz/affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata/acciaio



Bouquet:
ampio, pieno e fragrante, con continui richiami di frutta rossa.



Abbinamenti:
Accompagna arrosti di carni rosse o formaggi a pasta dura.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso rubino intenso



Gusto:
Armonico, caldo, avvolgente e ben equilibrato



Temperatura di servizio:
16 - 18 °C



PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Vino prodotto da vitigni allevati a spalliera che ci regalano uve ben mature da cui si ottiene un Primitivo di Manduria armonico adatto ai palati più giovani che preferiscono vini più morbidi e meno aggressivi. È un rosso la cui vinificazione avviene in acciaio con fermentazione termo condizionata e con l'ausilio di moderne tecniche di vinificazione, che permettono di smussarne le spigolature e far emergere i caratteri più sinuosi. Rosso rubino intenso, al naso esprime un bouquet ampio, pieno e fragrante, caratterizzato da continui richiami di frutta rossa. Al palato è armonico, caldo, avvolgente e ben equilibrato. Ottimo a tutto pasto, ideale x accompagnare ricchi arrosti di carni rosse o formaggi a pasta dura.