

AGRICOLA
ERARO

L'UNICO 
riserva

PRIMITIVO DI MANDURIA
Denominazione di Origine Protetta

16°

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Grape variety:
Primitivo



Vinification:

temperature-controlled fermentation, long maceration and micro-oxygenation, with an alcohol content of 16%. 12 months' ageing in steel, 12 months in barrique and six months in the bottle



Bouquet:

Ethereal, fragrant and spicy with hints of red berry fruit, bitter almond, vanilla, liquorice and unsweetened cocoa



Pairing:

Bucatini or "sagne ncannulate" with ragout, game, meat roulades with sauce, grilled meat. Medium and very mature cheeses. "Meditation wine"



Production zone: Manduria



Colour:
Garnet red



Palate:

A dry, warm, complex, intense and concentrated wine with a pleasantly tannic background. Excellent.



Serving temperature:
18 - 20 °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 and 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.

16°

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

Vitigno:
Primitivo



Vinificazione:

fermentazione temp.
controllata, lunga
macerazione, micro
ossigenazione, grado
alcolico 16°. Aff. in acciaio
12 mesi, 12 m. in barrique, 6
m. in vetro



Bouquet:

Etereo, fragrante, speziato
con sentori di frutta a bacca
rossa, mandorla
amaro, vaniglia, liquirizia, ca-
cao amaro



Abbinamenti:

Bucatini, sagne ncannulate
al ragu', selvaggina, involtini
al sugo, carne alla brace.
Formaggi di media e alta
stagionatura. 'Vino da
meditazione'.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso granato.



Gusto:

E' un vino asciutto, caldo e
complesso, intenso e
concentrato, su un fondo
piacevolmente tannico.
Ottimo.



Temperatura di servizio:
18 - 20 °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, fragrante, 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', sorvegliato lentamente per poter cogliere tutte le sfumature del suo ricco bouquet.