

ECLISSA

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

DOLCE NATURALE



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

15°(+5%)

LINEA

NOBILI



Vino prodotto da vitigni condotti ad alberello che hanno un'età media di almeno 70 anni. Per ottenere questo vino necessita un appassimento sulla pianta delle uve che da origine ad una vendemmia tardiva rigorosamente fatta a mano. La fermentazione rigorosamente a temperatura controllata, permette di ottenere il giusto equilibrio tra alcool e zucchero residuo. Si procede dunque con l'affinamento, in cui il vino rimane per 12 mesi in tini d'acciaio per poi dopo l'imbottigliamento maturare per ulteriori 8 mesi in vetro. Vino dal colore rosso rubino cupo, carico e intenso. Al naso si percepisce immediatamente un travolgente profumo di frutta stramatura quali amarene, more e prugne, per poi dar vita a sentori terziari di cioccolato, tabacco e spezie. L'assaggio è caldo e corposo, morbido, dolce e suadente. Lunghissima la persistenza. Ottimo abbinamento a fine pasto con pasticceria e frutta secca, cioccolato, fichi secchi e formaggi stagionati. Perfetto anche come vino da meditazione. È un vino che conquista il palato di tutti.



Vitigno:
Primitivo



Vinificazione / Affinam. :
Fermentazione a temperatura controllata, equilibrio tra alcool e zucchero residuo. Affinamento 12 m. in tini d'acciaio, 8 m. in vetro



Bouquet:
Profumo di frutta stramatura quali amarene, more e prugne, sentori di cioccolato, tabacco e spezie.



Abbinamenti:
Abbinamento a fine pasto con pasticceria e frutta secca, cioccolato, fichi secchi e formaggi stagionati. Perfetto come vino da meditazione.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso rubino.



Gusto:
L'assaggio è caldo e corposo, morbido, dolce e suadente. Lunghissima la persistenza.



Temperatura di servizio:
18°C



Grape variety:
Primitivo



Vinification / Ageing :
Temperature-controlled fermentation, balanced alcohol and residual sugar. 12 months' ageing in steel tanks, followed by eight months in the bottle



Bouquet:
Overripe fruit, such as sour cherries, blackberries and plums, scents of chocolate, tobacco and spices.



Pairing:
Serve at the end of a meal with pastries and dried fruit, chocolate, dried figs and mature cheese. Perfect meditation wine.



Production zone:
Manduria



Colour:
Ruby red.



Palate:
Full-bodied with a warm, smooth, sweet and satisfying mouthfeel. Very long persistence.



Serving temperature:
18°C