

L'UNICO

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISERVA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

16°

LINEA

NOBILI



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', sorseggiato lentamente per poter cogliere tutte le sfumature del suo ricco bouquet.



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 amara, vaniglia, liquirizia, cacao 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



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



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



Serving temperature:
18 - 20 °C