

MESSAGGERO

UVE PRIMITIVO

VINO DA TAVOLA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

18°(+3%)

LINEA

NOBILI



Il **MESSAGGERO** è un vino ricavato dai vitigni di pregio a bacca rossa, di età superiore a 70 anni, quali il primitivo (no DOP o IGP), coltivati nella piana di Manduria, precisamente collocati lungo la fascia costiera e baciati dalle brezze provenienti dal mare Ionio, che ne influenzano significativamente struttura e profumi, conferendogli questa personalità. L'insieme di questi fattori hanno indotto Cantine Erario a pensare di avviare un progetto, tanto ambizioso quanto teso a recuperare la tradizione di un vino dalle caratteristiche uniche, segno distintivo nel mondo. Il Messaggero riprende quella filosofia di produzione ancorata alla tradizione vinicola e contadina Manduriana, che prediligeva dei vini strutturati e con un significativo grado alcolico, ma allo stesso tempo resi gradevoli e accessibili a tutti grazie alla presenza di zuccheri residui. Riuscire ad aggiornare un vino dalle caratteristiche antiche alle logiche moderne del mercato è la Mission che le Cantine Erario si propongono di raggiungere coniugando l'innovazione con la tradizione e l'amore per la propria terra.



Vitigno:
Uva a bacca rossa,
Primitivo



Vinificazione:
Fermentazione lunga,
temperatura controllata,
lunga macerazione,
microossigenazione,
gradazione alcolica 18 °.
Affinamento 12 mesi in
acciaio, passaggio in bot-
ti di rovere, affinamento
8 mesi in bottiglia.



Bouquet:
Note che ricordano
prugne, ribes e frutti rossi
sotto spirito, cioccolato e
liquirizia.



Abbinamenti:
Carni alla griglia o
brasate, selvaggina e for-
maggistagionati. Ottimo
vino da meditazione.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso granato intenso.



Gusto:
Tannini di grande
carattere ed eleganza,
equilibrio dell'elevata
gradazione alcolica.



Temperatura di servizio:
18°C



The **MESSAGGERO** is a wine made from fine red berried vines, older than 70 years, such as primitivo (no DOP or IGP), grown in the plain of Manduria, precisely located along the coastal strip and kissed by the breezes coming from the sea Ionian, which significantly influence its structure and aromas, giving it this personality. All of these factors led Cantine Erario to think about starting a project, as ambitious as it is aimed at recovering the tradition of a wine with unique characteristics, a hallmark in the world. Il Messaggero takes up that production philosophy anchored to the Mandurian wine and peasant tradition, which preferred structured wines with a significant alcohol content, but at the same time made pleasant and accessible to all thanks to the presence of residual sugars. Being able to update a wine with ancient characteristics to the modern logic of the market is the Mission that Cantine Erario aims to achieve by combining innovation with tradition and love for their land.



Grape variety:
Red berried grapes,
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