

# CHARISMA

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

## BARRIQUE



GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT

# 14,5°

LINEA

# NOBILI



Vino prodotto da vitigni allevati ad alberello, che hanno un'età media di almeno 40 anni, e che ci regalano splendide uve raccolte a mano da cui si ottiene un Primitivo di Manduria corposo e possente. Le uve vengono raccolte a maturazione avanzata, per poi fermentare per 18 giorni a una temperatura compresa fra i 20 e i 25 gradi. Si procede dunque con l'affinamento, in cui il vino rimane per 12 mesi in tini d'acciaio, 6 mesi in barrique di rovere per poi dopo l'imbottigliamento maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Un Primitivo di Manduria DOC dal colore rosso rubino con riflessi aranciati dovuti all'affinamento in barrique. All'analisi olfattiva ha un intenso aroma di frutti rossi stramaturati quali prugne, mirtilli, ciliegie e di spezie in cui prevale tabacco, vaniglia. Il sorso è di corpo, con buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento. Indicato per accompagnare piatti a base di carne, arrostiti o brasati e formaggi stagionati, tra cui spiccano quelle tipiche della zona quali "marretti" e agnello arrostito o le braciolate di cavallo al sugo.



Vitigno:  
Primitivo



Vinificazione:  
Fermentazione 18 giorni a 20 – 25 °. Affinamento 12 m. in tini d'acciaio, 6 m. in barrique di rovere, 6 m. in vetro



Bouquet:  
Frutti rossi, prugne, mirtilli, ciliegie, tabacco, vaniglia.



Abbinamenti:  
Piatti a base di carne, arrostiti o brasati, formaggi stagionati, della zona dei "marretti", agnello arrostito o braciolate di cavallo.



Zona:  
Manduria



Colore:  
Rosso rubino



Gusto:  
Buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento



Temperatura di servizio: 18 °C



Grape variety:  
Primitivo



Vinification:  
Fermentation for 18 days at 20 – 25 °C. 12 months' ageing in steel tanks, followed by six months in oak barriques and six months in the bottle



Bouquet:  
Red fruit, plums, blueberries, cherries, tobacco and vanilla.



Pairing:  
Roast or braised meats, mature cheeses, from the "marretti" area, roast lamb and horse meat chops.



Production zone:  
Manduria



Colour:  
Ruby red



Palate:  
Deliciously smooth with tannins softened by age



Serving temperature:  
18 °C