

IDILLIO

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

14°(+4%)

LINEA

NOBILI



Vino prodotto da vitigni condotti ad alberello che hanno un'età media di almeno 50 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 6 mesi in vetro 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 il dessert, con formaggi stagionati ma è perfetto anche come vino da meditazione. È un vino che conquista il palato di tutti.



Vitigno:
Primitivo



Vinificazione:
Fermentazione a temp. controllata, giusto equilibrio tra alcool e zucchero residuo. Affinamento 12 mesi in tini d'acciaio e 6 mesi in vetro.



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



Abbinamenti:
Ottimo abbinamento a fine pasto con il dessert, con formaggi stagionati ma è perfetto anche come vino da meditazione. È un vino che conquista il palato di tutti.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso granato



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



Temperatura di servizio:
18 °C



Grape variety:
Primitivo



Vinification:
Temperature-controlled fermentation gives just the right balance of alcohol and residual sugar. 12 months' ageing in steel tanks, followed by six months in the bottle



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



Pairing:
Excellent at the end of a meal with dessert or mature cheeses, but also perfect to simply accompany your thoughts. A wine to conquer all palates.



Production zone:
Manduria



Colour:
Garnet red



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



Serving temperature:
18 °C