

# MAGNO

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

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 per poi dopo l'imbottigliamento maturare per 8 mesi in vetro.

Un Primitivo di Manduria DOC austero, ricco e polposo in bocca. Molto intenso alla vista, con una tonalità che richiama il colore violaceo. Il bouquet di profumi al naso racconta aromi che riportano ai piccoli frutti di bosco, rossi e neri, molto maturi, pronti per essere raccolti. In bocca è di buon corpo vino caldo, morbido e persistente. Molto versatile in cucina, si abbina bene ai piatti gustosi, saporiti e ricchi quali carne arrosto o primi piatti quali lasagne al forno o pasta con ragu' di carne.



Vitigno:  
Primitivo di Manduria



Vinificazione:  
Maturazione avanzata,  
fermentazione 18 giorni  
20, 25°.



Bouquet:  
Al naso racconta aromi  
che riportano a frutti di  
bosco, rossi e neri.



Abbinamenti:  
piatti gustosi, carne  
arrosto o lasagne al  
forno o pasta con ragu'  
di carne.



Zona:  
Manduria



Colore:  
Violaceo



Gusto:  
In bocca è di buon corpo  
vino caldo, morbido e  
persistente.



Temperatura di servizio:  
16 - 18 °C



Grape variety: Primitivo  
di Manduria



Vinification:  
The fully ripe grapes  
ferment at 20-25°C for  
18 days.



Bouquet:  
Reminiscent of black  
and red fruits of the  
forest.



Pairing:  
flavoured dishes, such  
as roast meats, baked  
lasagne and pasta with  
meat sauce.



Production zone:  
Manduria



Colour:  
Purplish



Palate:  
Full-bodied, warm,  
smooth and persistent  
in the mouth



Serving temperature:  
16 - 18 °C