

SENZA COMPROMESSI

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

17°

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 intorno ai 20°, permette di arrivare ad estrarre un alcool di 17° senza che si abbia residuo zuccherino. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 18 mesi e dopo l'imbottigliamento matura per ulteriori 18 mesi in vetro. Vino dal colore rosso rubino cupo, tendente al granato all'aumentare del periodo di affinamento in acciaio e in bottiglia. All'olfatto, note eteree fragranti e ricche contraddistinguono questo vino ampio e avvolgente che dispiega sentori e sfumature nitide di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtilli e ribes; al palato mostra un impatto gustativo deciso, coerente da cui spicca una potente struttura del frutto, sommata ai gradevoli ed esuberanti tannini che rilasciano un sentore nel finale di cacao e liquirizia; è un vino asciutto, caldo e complesso, intenso e concentrato. Impeccabile con i bucatini al ragu', lo spezzatino di maiale, gli involtini di trippa e al sugo e la carne arrosto. Ben riuscita l'unione con i formaggi di media e alta stagionatura. E' un vino che si esalta anche da solo in serate fredde e invernali.



Vitigno: Primitivo



Vinificazione / Affinam.: Fermentazione a temperatura controllata, lunga macerazione, micro ossigenazione, grado alcolico 17°. Affinamento in acciaio per 18 mesi e dopo l'imbottigliamento matura per ulteriori 18 mesi in vetro.



Bouquet: Etereo, fragrante con sentori di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtilli e ribes



Abbinamenti: Impeccabile con i bucatini al ragu', spezzatino di maiale, involtini di trippa e al sugo e carne arrosto. Ben riuscita l'unione con formaggi di media e alta stagionatura.



Zona: Manduria



Colore: Rosso rubino cupo, tendente al granato.



Gusto: E' un vino asciutto, caldo, complesso, intenso e concentrato, su un fondo piacevolmente tannico, con sentori di cacao e liquirizia nel finale



Temperatura di servizio: 18 - 20 °C



Grape variety: Primitivo



Vinification / Ageing: Temperature-controlled fermentation, long maceration and micro-oxygenation, with an alcohol content of 17%. The wine then ages for 18 months in steel tanks, followed by 18 months' bottle ageing



Bouquet: Ethereal and fragrant with scents of cherries in alcohol, blackberry jam, blueberries and blackcurrants.



Pairing: Impeccable with bucatini with meat sauce, stewed pork, stewed tripe and tripe rolls, and roast meat. Delicious with medium and very mature cheeses.



Production zone: Manduria



Colour: Dull ruby red, tending towards garnet.



Palate: A dry, warm, complex, intense and concentrated wine with a pleasantly tannic background and hints of cocoa and liquorice in the finish.



Serving temperature: 18 - 20 °C