

SISMA

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

18°

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 con una conseguente lunga macerazione e continua micro ossigenazione, sono la base per ottenere un grado alcolico di 16° e un prodotto di eccellenza. Si procede dunque con l'affinamento in acciaio per 12 mesi, con successivi 12 mesi in barrique di rovere per poi maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Vino dal colore rosso granato carico con sfumature violacee, dal profumo etereo, fragrante, speziato con sentori di frutta a bacca rossa, mandorla amara, vaniglia e nel finale di liquirizia e cacao amaro; è un vino asciutto, caldo e complesso, intenso e concentrato, su un fondo piacevolmente tannico. Impeccabile con primi piatti saporiti e robusti, quali bucatini o sagne ncannulate al ragu', oppure con secondi quali selvaggina, involtini al sugo o carne alla brace. Ben riuscita l'unione con i formaggi di media e alta stagionatura. Può essere considerato anche un 'vino da meditazione', sorseggiato lentamente per poter cogliere tutte le sfumature del suo ricco bouquet.



Vitigno:
Primitivo



Vinificazione:
Fermentazione lunga, temperatura controllata, lunga macerazione, continua micro ossigenazione, grado alcolico di 18.5°.



Bouquet:
Sentori di frutta matura, confettura di amarena, lamponi e prugna, sentori di tabacco e liquirizia.



Abbinamenti:
Brasati, stracotti, arrosti, salumi e formaggi stagionati. Degno finale di un pasto serale o di meditazione.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosso granato intenso.



Gusto:
Ricco, denso con una astringenza marcata ma allo stesso tempo equilibrata da una spiccata morbidezza.



Temperatura di servizio:
18°C



Grape variety:
Primitivo



Vinification:
Long temperature-controlled fermentation, long maceration and continuous micro-oxygenation, with an alcohol content of 18%.



Bouquet:
Scents of ripe fruit, sour cherry jam, raspberries and plums, hints of tobacco and liquorice.



Pairing:
Braised meats, stews, roasts, charcuterie and mature cheeses. A worthy end to an evening meal or for meditation.



Production zone:
Manduria



Colour:
Deep garnet red.



Palate:
Rich and dense with a marked astringency, balanced by a distinct smoothness.



Serving temperature:
18°C