

# CROCEVIA

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT

# 18°

LINEA

# NOBILI



Vino ottenuto da uve di Primitivo, provenienti da alberello di età media 70 anni, coltivati nella piana di Manduria, precisamente collocati lungo la fascia costiera e baciati dalle brezze provenienti dal mare Ionio, che ne influenzano significativamente struttura e profumi, conferendogli questa personalità.

Vendemmia manuale e selezione dei grappoli abbinata ad una lenta e attenta fermentazione sono la base per ottenere un grado alcolico di 18°.

Il vino ottenuto affina per 48 mesi in acciaio, in barriques e infine in vetro.

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 bracioline di cavallo al sugo.



Vitigno:  
Primitivo



Vinificazione:  
Lenta fermentazione, affinamento per 48 mesi in acciaio, barriques ed infine in vetro.



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



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



Zona:  
Manduria



Colore:  
Rosso rubino



Custo:  
Buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento



Temperatura di servizio:  
18 °C



Grape variety:  
Primitivo



Vinification:  
Slow fermentation, aging in barriques and steel for 48 months and finally in glass.



Bouquets:  
Red fruits, plums, blueberries, cherries, tobacco, vanilla.



Pairings:  
Roasted or braised meat dishes, mature cheeses from the "marretti" area, roast lamb or horse chops.



Production zone:  
Manduria



Color:  
Ruby red



Palate:  
Good softness and tannins rounded off by ageing



Service temperature:  
18°C