

LINEA CLASSICA/CLASSIC LINE

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



CLASSIFICAZIONE: D.O.P. Primitivo Di Manduria

UVE: Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Manduria, Sava (TA).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA: 2° decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura temocontrollata di 25° - 26° C; di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.

AFFINAMENTO: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Da bere dopo 6 mesi dall'imbottigliamento e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

COLORE: Rosso rubino, arricchito da riflessi violacei

OLFATTO: Profumo opulento, che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna, con gradevoli note di cacao e vaniglia.

PALATO: Vino di struttura notevole, morbidezza data dalla presenza di tannini dolci.

ABBINAMENTO: Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura

CUCINA SALENTINA: Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti, gateau di patate, salsiccia alla brace.

SERVIRE A: 18° C.

CLASSIFICATION: D.O.P. Primitivo Manduria

GRAPES: 100% Primitivo

PRODUCTION AREA: Manduria, Sava (TA).

BREEDING SYSTEM: Apulian tree (5.000 stumps per ha)

VINTAGE PERIOD: Second decade of September.

VINIFICATION: After the pressing and the destemming, the must remains into maceration with the peels for 6/7 days at thermocontrolled temperature of 25-26°C. Racking and soft pressing until the fermentation is completed.

AGEING: In stainless steel tanks until the bottling.

AGEING TOLERANCE: Drink after 6 months from the bottling; as an alternative follow its evolution for 3/4 years.

COLOUR: Ruby red enriched from violet shimmers.

NOSE: Luxuriant perfume remembering the ripe cherries and the plum with pleasant notes of cocoa and vanilla.

PALATE: Wine from a remarkable structure, soft for the presence of sweet tannins.

FOOD MATCHING: First courses, lamb meat, game with elaborate sauces, mature cheeses.

SALENTO COOKING: Parmigiana, timbale, potatoes gateau, grilled sausage.

SERVE AT: 18° C.

