

PRIMITIVO DI MANDURIA 2014



Denominazione Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Provenienza Una parte dell'intero territorio dei comuni di Manduria, Sava, San Marzano, Fragagnano e Avetrana (Taranto) ed un'altra parte dei comuni di Erchie, Oria e Torre S. Susanna (Brindisi)

Caratteristiche del territorio di produzione Franco sabbioso argilloso, ricco di calcio e magnesio

Produzione media 90 quintali/ettaro

Forma di allevamento Alberello pugliese

NOTE TECNICHE

Varietà 100% Primitivo

Tempo di macerazione 15 giorni

Grado alcolico 14.10%

Acidità totale 6.20 g/l

pH 3.34

Estratto secco netto 33.50 g/l

Zuccheri residui 4.8 g/l

Vinificazione In contenitori di acciaio inox a 30/33°C

Invecchiamento Per 12 mesi in botti di rovere

Note Organolettiche Colore rosso rubino cupo con evidenti note violacee. Profumi molto intensi e dolci. Sentori di prugna matura e di mora, con leggere sfumature di cioccolato e vaniglia. Leggere sensazioni anche di erbe aromatiche e di liquirizia. Molto morbido e grasso sul palato, ricco di tannini dolci, fruttato, caldo e speziato nel finale. Molto equilibrato e di ottima persistenza.

Abbinamenti E' un vino adatto per i grandi arrosti di carne, per la carne alla griglia, i brasati e la cacciagione. Ideale per accompagnare formaggi a pasta dura e stagionati, ma anche per zuppe e salumi piccanti.

Si consiglia di aprire la bottiglia circa due ore prima del servizio.