



## DATI TECNICI

**Denominazione:** Primitivo di Manduria D.O.C.

**Vitigni:** 100% Primitivo

**Zona di produzione:** Manduria

**Struttura del terreno:** rosso poco profondo su strati di roccia calcarea

**Età delle viti:** 40 anni

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 75 q.li/ha

**Produzione annua:** 55.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2016

**Vendemmia:** raccolta manuale. IV settimana di agosto.

**Vinificazione:** fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

**Affinamento:** sosta 6 mesi in barrique di rovere francese e americano di 225 litri di secondo passaggio

**Gradazione alcolica:** 14,5%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Splendido rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo:** Al naso ampio e complesso, con sentori di prugna, confettura di ciliegia e note di tabacco dolce.

**Gusto:** Vino morbido, di grande corpo, con tannino maturo ben integrato. Gradevole chiusura gustativa su toni di cacao, vaniglia e caffè.

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Perfetto con primi piatti della cucina mediterranea e arrostiti misti di carne.

Temperatura di servizio 17– 18° C.