

PRIMERUM

Primitivo di Manduria DOP

VITIGNO Primitivo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

ESPOSIZIONE Nord – Sud

DENSITÀ CEPPI PER HA 5300

PRODUZIONE UVA PER HA 90 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni

EPOCA VENDEMMIA Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE Macerazione termocontrollata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

AFFINAMENTO 6 mesi in acciaio e 6 mesi in barriques di rovere francese

ALCOOL 14,5 %

ESAME ORGANOLETTICO Colore rosso intenso con riflessi granati. All'olfatto rivela intriganti percezioni di note speziate e di note dolci di vaniglia e cioccolato con sentori di frutti rossi maturi. Al palato, caldo e morbido con finale lungo ed avvolgente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 – 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Vino da tutto pasto. Ottimo con primi piatti robusti, carni rosse, formaggi stagionati e portate tipiche salentine.

