

# Macchia Primitivo di Manduria DOP

Vino di struttura notevole ammorbidito dal suadente calore del primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.

## COLORE

Rosso

## TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Protetta

## VITIGNI

Primitivo

## ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

## VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

## METODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale

## VINIFICAZIONE

Macerazione termocontrollata di circa 7/10 giorni, fermentazione alcolica

## AFFINAMENTO

5/6 mesi in botte grande di rovere francese e poi in acciaio

## GRADAZIONE ALCOLICA

14.5% vol

## ABBINAMENTI

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

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

## Il Vino

Colore rosso rubino arricchito da riflessi granati, dal profumo generoso che rimanda a frutta matura come prugna, amarena e a frutta secca, con leggere note vaniglia. Vino di struttura notevole ammorbidito dal suadente calore del primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.

