

Manonera Primitivo di Manduria DOP

Colore rosso rubino intenso, profumo ampio e complesso, leggermente speziato e fruttato.

COLORE

Rosso

TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Protetta

VITIGNI

Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

METODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale

AFFINAMENTO

6 mesi in botte grande di rovere francese e 6 mesi in tonneau

GRADAZIONE ALCOLICA

15.5% vol

ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°

Il Vino

Colore rosso rubino intenso, profumo ampio e complesso, leggermente speziato e fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e chiodi di garofano. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao e vaniglia.

