

Mandoro Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, dal profumo persistente e complesso con leggere note speziate e sentori di frutti surmaturi che ricordano la confettura di ciliegie e i fichi secchi.

COLORE

Rosso

TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Protetta

VITIGNI

Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano e Faggiano, Salento, Puglia

VENDEMMIA

Fine settembre

METODO DI VENDEMMIA

Appassimento delle uve sulla pianta e raccolta a mano in cassette di plastica

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, macerazione in serbatoi in acciaio a temperatura termocontrollata (23-25° c) per 10\15 giorni con lieviti indigeni selezionati.

AFFINAMENTO

6/8 mesi in botte grande di rovere francese e poi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00 + 3% vol

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi dal gusto deciso e stagionati, pasticceria secca a base di mandorle e crostate di frutta

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

