



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP Macchia

Tipologia vino: Denominazione di Origine Protetta (Linea Ho.Re.Ca).

Colore: vino rosso.

Vitigno: Primitivo.

Tipo d'impianto: spalliera, guyot.

Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro.

Età media dei vigneti: 30 anni.

Altitudine: 40 mt. slm.

Zona di produzione: Comuni di Lizzano e Faggiano.

Suolo: misto franco sabbioso e franco sabbioso argilloso "Raciddu".

Zona di produzione: Lizzano, Faggiano.

Epoca di 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, poi in acciaio.

Gradazione alcolica: 14,50 % vol.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, arricchito da riflessi granati, profumo generoso che rimanda a frutta matura che ricordano la prugna e l'amarena, frutta secca, con leggere note vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.

Abbinamenti: primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

