



PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P Manonera

Tipologia vino: Denominazione di Origine Protetta.

Colore: vino rosso.

Vitigni: Primitivo.

Tipo d'impianto: alberello.

Età media dei vigneti: 50 anni.

Altitudine: 40 mt. slm.

Zona di produzione: Comuni di Lizzano e Faggiano.

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

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre.

Vendemmia: lieve appassimento delle uve sulla pianta, 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 mesi in botte grande di rovere francese e 6 mesi in tonneau.

Gradazione alcolica: 15,50 vol.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e chiodi di garofano, leggermente speziato.

Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao e vaniglia.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti. Vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

