

LE RARE VIGNE

SINCE 1913 PRIMITIVO

SINCE 1913

Primitivo di Manduria DOC
Rosso

vitigni utilizzati:

Primitivo

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese – area
centrale e del Primitivo

altitudine:

50 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese

ceppi/ha:

6000

resa uva q.li/ha:

70 q.li

epoca di vendemmia:

2^a decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con
macerazione

affinamento:

acciaio 10 mesi - barrique 6
mesi - bottiglia

alcol svolto:

14,5% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino
intenso che si arricchisce di
riflessi arancioni con
l'invecchiamento

profumo:

bouquet intenso, pieno e
fragante

sapore:

gusto armonico, di corpo

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare arrosti di carni
rosse. Ottimo con formaggi a
pasta dura e salumi

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

