



Centofuochi

Primitivo di Manduria DOP

Il cru proveniente dal vigneto centenario in località Bagnolo. Impenetrabile rosso granato. Sentori di frutta matura, fichi e cioccolato, accompagnati da spezie e liquirizia. In barrique per 12 mesi.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: agro di Manduria

Età dei Vigneti: oltre 70 anni

Sistemi di allevamento: alberello

Cepi per ettaro: 6000

Resa uva per ettaro: 50 quintali

Resa in vino per quintale: 50%

Epoca di vendemmia: Settembre

Affinamento del vino: barrique per 12 mesi

Gradi alcolici: 15% Vol.

ABBINAMENTI

È ottimo con ragù d'agnello, selvaggina e formaggi molto stagionati.