



Patriarca

Primitivo di Manduria DOP

Rosso rubino con riflessi viola. Offre al naso ampie note fruttate mentre il palato ha tannini vellutati con un elegante finale di vaniglia. Affina in barrique francese per 9 mesi.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: territorio di Manduria

Età dei Vigneti: 45/50 anni

Sistemi di allevamento: alberello

Ceppi per ettaro: 6000

Resa uva per ettaro: 70 quintali

Resa in vino per quintale: 70%

Epoca di vendemmia: Settembre

Affinamento del vino: barrique per 9 mesi

Gradi alcolici: 14,5% Vol.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti importanti come un filetto al pepe verde.