



Mono

Primitivo di Manduria DOP

Rubino profondo dal profumo intenso e speziato. Il sapore è appagante, di ciliegia matura e arancia rossa. Affina in tonneaux.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: territorio di Manduria e Sava

Età dei Vigneti: 20/30 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: tonneaux (500 lt) per 12 mesi - acciaio - bottiglia

Gradi alcolici: 14% Vol.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare carni rosse alla brace.