



Passulentu

Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG

Elegante vino rosso da dessert, frutto dell'appassimento in vigna dei grappoli. Profumi netti di amarena, confettura e un palato piacevolissimo che ricorda gli agrumi canditi. Finale di cioccolato e tostature.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: Manduria e dintorni

Età dei vigneti: 45/50 anni

Sistemi di allevamento: alberello

Ceppi per ettaro: 6000

Resa uva per ettaro: 40/50 quintali

Resa in vino per quintale: 70%

Epoca di vendemmia: Settembre/Ottobre

Affinamento del vino: acciaio - bottiglia

Gradi alcolici: 20% Vol.

ABBINAMENTI

Il Primitivo dolce di Manduria è tradizionalmente un vino da abbinare al cioccolato o alla pasticceria secca a base di mandorle.