



Primitivo di Manduria DOP

Rubino brillante screziato di arancio. Carnoso e avvolgente con note di confettura di prugna e cioccolato. È il tradizionale primitivo raccolto quando le uve sono in surmaturazione. I 17 gradi alcolici sono interamente svolti e il vino è secco e di scorrevolissima beva. Da meditazione.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: Manduria

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: 15-30 Settembre

Affinamento del vino: acciaio - bottiglia

Gradi alcolici: 17% Vol.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare piatti importanti, ragù, selvaggina e formaggi stagionati.