



Primitivo di Manduria DOP

Rosso brillante con riflessi granata. In bella evidenza le note di tostatura e caffè, che ritornano in bocca accompagnate da un tannino esuberante ma mai eccessivo. Affina in botti di rovere francese per 6 mesi.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: territorio di Manduria e dintorni

Età dei vigneti: 35/40 anni

Sistemi di allevamento: alberello

Ceppi per ettaro: 5000

Resa uva per ettaro: 70/80 quintali

Resa in vino per quintale: 70%

Epoca di vendemmia: Settembre

Affinamento del vino: acciaio - botti di rovere francese per 6 mesi

Gradi alcolici: 14% Vol.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto ideale con i funghi della Murgia alla brace.