



## Ceralacca

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.