



Primitivo di Manduria DOP

Il colore è compatto di un bel rosso profondo e dal bicchiere salgono profumi di prugna e frutti rossi. La beva è piacevole, con tannini morbidi e un finale fresco e appagante.

Vitigno: Primitivo

Zona di produzione: Manduria e dintorni

Età dei Vigneti: 20/25 anni

Sistemi di allevamento: alberello

Ceppi per ettaro: 5000/6000

Resa uva per ettaro: 90 quintali

Resa in vino per quintale: 70%

Epoca di vendemmia: primi giorni di Settembre

Affinamento del vino: acciaio - bottiglia

Gradi alcolici: 14% Vol.

ABBINAMENTI

Il primitivo quotidiano ideale a tutto pasto.