



## PRIMITIVO DI MANDURIA "RISERVA"

**DENOMINAZIONE:** Puglia – D.O.P.

**ANNO:** 2016

**VITIGNO :** Primitivo

**VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO:** Fermentazione a temperatura controllata, lunga macerazione, micro ossigenazione, grado alcolico 16°C. Affinamento in acciaio per 12 mesi successivamente 12 mesi in barrique di rovere per poi maturare ulteriori 6 mesi in vetro.

**COLTIVAZIONE :** Alberello

### NOTE DEGUSTATIVE:

**Colore:** ROSSO GRANATO con sfumature VIOLACEE.

**Profumo:** Etereo, fragrante, speziato con sentori di bacca rossa, mandorla amara, vaniglia e nel finale di liquirizia e cacao amaro.

**Gusto:** Asciutto, caldo e complesso, intenso e concentrato su un fondo piacevolmente tannico.

**ABBINAMENTI:** Bucatini, sagne "ncannulate" al ragù, selvaggina, involtini al sugo, carne alla brace. Formaggi di media e alta stagionatura. Definito "vino da meditazione".

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 16% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20 °C

Contiene Solfiti

PRODOTTO IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY

