



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

