

PRIMITIVO
D.O.P.
MANDURIA RED WINE

Grape Variety: Primitivo.

Territory:

all vineyards are cultivated in the territory of D.O.P. Manduria wine producing area.

Alcohol content: 14% by vol.

Fermentation and wine making notes:

initial stage of fermentation with maceration into inox steel tanks at thermocontrolled temperature for 15 days.

Features:

a full bodied, ruby red wine and of a complex structure.

This wine shows an unmistakable mediterranean smell: intense nose with lures of black cherry, the spiciness of caffè, hints of carobs and sweet tobacco are deliciously interweaved.

A clear memory of black olive and thyme make its bouquet definitely complete.

On the tongue its flavor is full, pleasantly enveloping, pleasantly fresh and an elegant savory line.

Well balanced in the warmth and the tannins is easy to drink despite its complex structure.

Recommendation:

ideal with the typical local meat rolls named "Bombette" (little bombs) made with beef, with meat cooked with tomato sauce, or with traditional eggplant parmigiana" style recipe.

Serving temperature: 16°C.



PRIMITIVO
D.O.P.
MANDURIA ROSSO

Uvaggio: Primitivo.

Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del D.O.P. Manduria.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Fermentazione e note enologiche:

fase iniziale di fermentazione con macerazione in silos di acciaio inox a temperatura per 15 giorni.

Caratteristiche:

di tonalità rubino concentrata, presenta tessitura di buon nerbo. L'olfatto è mediterraneo: sui richiami di amarena e mora matura si intreccia il richiamo alla speziatura dolce di caffè, carrube, tabacco.

Un ricordo di oliva nera e timo addensano lo spettro olfattivo.

Il sorso è piacevolmente pieno, avvolgente, calibrato da freschezza e linea sapida. Equilibrato nel calore e nel tannino, facile da bere.

Abbinamento:

da degustare con Bombette, carne al sugo o parmigiana.

Temperatura di servizio: 16°C.