

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Ottante

PRIMITIVO D.O.P. MANDURIA
ROSSO



Uvaggio:
Primitivo.



Territorio:
Tutti i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Primitivo di Manduria D.O.P.



Grado alcolico:
14,5% vol.



Fermentazione e note enologiche:
Fase iniziale di fermentazione con macerazione in silos di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.



Caratteristiche:
Di colore rubino intenso e concentrato, presenta una struttura piena e complessa. Al naso esprime un carattere tipicamente mediterraneo, con note di amarena e mora matura che si intrecciano a sentori speziati di caffè, carruba e tabacco dolce. Delicati richiami di oliva nera e timo completano il bouquet rendendolo ricco e armonioso. Al palato è pieno, avvolgente ed elegante, sostenuto da una piacevole freschezza e da tannini morbidi e ben integrati. Equilibrato tra calore e struttura, risulta intenso ma di facile beva.



Abbinamento:
Ideale con bombette pugliesi, carni al sugo, arrosti e parmigiana di melanzane.



Temperatura di servizio:
16°C



Grape variety:
Primitivo.



Territory:
All vineyards are cultivated within the Primitivo di Manduria D.O.P. production area.



Alcohol content:
14,5% vol.



Vinification e winemaking notes:
Initial fermentation stage with maceration in stainless steel tanks at controlled temperature for 15 days.



Tasting notes:
Deep ruby red in colour, with a full-bodied and complex structure. The bouquet reveals a distinctive Mediterranean character, where ripe black cherry and blackberry notes blend harmoniously with hints of coffee, carob and sweet tobacco. Delicate nuances of black olive and thyme further enrich the aromatic profile. On the palate it is full, smooth and elegant, supported by vibrant freshness and soft, well-integrated tannins. Well balanced between warmth and structure, it is intense yet remarkably easy to drink.



Food pairing:
Ideal with traditional Apulian "bombette", meat dishes with tomato sauce, roasts and eggplant parmigiana.



Serving temperature:
16°C