

milona

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA



DÉNOMINATION

Primitivo di Manduria DOP Riserva

TYPE

Rouge

CÉPAGE

Primitivo

CULTURE

Gobelet, 5 000 vignes par hectare

ZONE DE PRODUCTION

Vieux gobelets sélectionnés dans la zone autour de Sava, Salento, dans les Pouilles, au centre de la zone de production du Primitivo di Manduria DOP. Les températures annuelles sont en moyenne élevées, les précipitations sont généralement rares, et on enregistre d'importantes différences de température journalières. Le sol est une terre franche argileuse, il est fin et riche en oxydes de fer, compostant qui rend la terre des Pouilles naturellement rouge. Sous-sol calcaire avec roche affleurante

VENDANGE

Mi-septembre

VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins légèrement plus mûrs, égrappage et foulage, macération pré-fermentaire à 8 °C pendant 24-48 heures. Macération à température contrôlée et fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant environ 10 jours à 24-26 °C. Décuvage final avec pressoirs doux

VIEILLISSEMENT

Fermentation malolactique en acier puis permanence dans une barrique en chêne français et d'Amérique pendant 12 mois

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe rouge rubis chargée et élégante, arôme ample et complexe, fruité avec des notes de prunes et confiture de cerises enrichie par des notes légèrement épicées et des notes de tabac. Vin très corsé, doux et riche en tanins nobles, avec une finale avec des notes de cacao, de café et de vanille

ACCORDS METS ET VIN

Premiers plats robustes, seconds plats à base de viandes rouges et de gibier

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C