

milona

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



DENOMINAZIONE

Primitivo di Manduria DOP

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNO

Primitivo

COLTIVAZIONE

Spalliera, 5.000 viti per ettaro

AREA DI PRODUZIONE

Salento, Puglia. I vigneti sono collocati a circa 100 metri sul livello del mare, le temperature annuali sono mediamente alte e le precipitazioni tendenzialmente scarse. Il suolo è poco profondo, a medio impasto argilloso e caratterizzato da una buona presenza di scheletro

VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica per circa 10 giorni su lieviti selezionati

AFFINAMENTO

In barrique di rovere francese e americana per circa 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei, profumo opulento di ciliegie mature e prugne con note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, di buona e piacevole persistenza

ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate e formaggi a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C