

milona

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA



DENOMINAZIONE

Primitivo di Manduria DOP Riserva

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNO

Primitivo

COLTIVAZIONE

Alberello, 5.000 viti per ettaro

AREA DI PRODUZIONE

Vecchi alberelli selezionati nell'area attorno a Sava, Salento, Puglia, al centro della zona di produzione del Primitivo di Manduria DOP. Le temperature annuali sono mediamente alte, le precipitazioni tendenzialmente scarse e si registrano ampie escursioni termiche giornaliere. Il suolo è a medio impasto argilloso, fine e ricco in ossidi di ferro, componente che conferisce la caratteristica tinta rossa al suolo (terra rossa). Sottosuolo calcareo con roccia affiorante

VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 8°C per 24-48 ore. Macerazione termocontrollata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici

AFFINAMENTO

Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino carico ed elegante; profumo ampio e complesso, fruttato con note di prugne, confettura di ciliegia arricchito da una leggera speziatura e note di tabacco. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale con note di cacao, caffè e vaniglia

ABBINAMENTI

Primi piatti robusti, secondi a base di carni rosse e selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C