



SAN MARZANO

11 Filari

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: Primitivo di Manduria dolce naturale DOCG

Coltivazione: Alberelli di almeno sessant'anni di età

Densità di impianto: 5.000 viti per ettaro

Zona produzione: Valle del Sessantanni, circa 40 ettari tra San Marzano e Sava (TA). I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve. È questa la zona classica di produzione della DOP Primitivo di Manduria

Terreno: Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro

Vendemmia: Primi giorni di ottobre

Vinificazione: L'uva, dopo aver subito un appassimento sulla pianta, viene raccolta manualmente. Macerazione: 10 giorni con lieviti indigeni selezionati in vigna su materiale scelto di diverso tipo. Fermentazione a temperatura controllata a 24-26°C

Affinamento: In barrique di rovere francese e americano per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con sfumature granate; profumo persistente e complesso, con sentori di frutti surmaturi che ricordano la confettura di ciliegie e i fichi secchi; leggere note speziate. Il corpo, di tutto rispetto, avvolge piacevolmente il palato con sensazioni mielate mitigate da una giusta acidità

Abbinamenti: Pasticceria secca a base di mandorle, crostate di frutta e formaggi dal gusto deciso e stagionati

Servire a: 16°C



WINE SHARING BEAUTY