



ACQUISTATO IL

Primitivo di Manduria Riserva DOC

2019

Un vino dirompente



Il Primitivo di Manduria Riserva "ronco ai Sassi" è un vino ricco, fruttato, potente dalla straordinaria concentrazione di colore. Al naso è complesso con sentori di frutta rossa matura come ciliegia, mora, mirtillo e lampone. In bocca è corposo, denso e strutturato con un finale speziato e complesso. Le uve vengono raccolte a mano cercando di preservare l'integrità delle uve e dell'acino per consentire una lunga macerazione sulle bucce. La fermentazione è condotta a temperatura controllata di 25-27 gradi in vasche di acciaio inox a cui segue un affinamento in barrique di rovere francese per un lungo periodo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso fermo secco doc

Provenienza Puglia

Uve primitivo

Gradazione 14,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 4-5 anni se conservato in luogo idoneo

Abbinamento Perfetto con carni arrosto e grigliate. Ideale con piatti di selvaggina, ottimo anche con formaggi stagionati e pasta dura

Vinificazione

Sensazioni

Vino dalla straordinaria concentrazione di colore. Al naso • complesso con sentori di frutta rossa matura come ciliegia e mora. In bocca • corposo, denso e strutturato con un finale speziato e complesso dato dal lungo affinamento in botti di rovere