



ACQUISTATO IL .....

Primitivo di Manduria Riserva DOC

2021

## Un vino dirompente



Svinando

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** Vino rosso fermo

**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, 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821