



ACQUISTATO IL

Primitivo di Manduria Riserva DOC

2021

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 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 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

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