

# PRIMITIVO DI MANDURIA

*Denominazione di Origine Protetta*

---

## GRADAZIONE · ALCOHOL CONTENT

14% alc. Vol.

## VITIGNO · GRAPE VARIETY

Primitivo di Manduria

## EPOCA DI VENDEMMIA · HARVEST TIME

Prima decade di settembre

*First decade of September*

## VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Fermentazione con macerazione a temperatura controllata 26 - 28°. Dopo la FML, affinamento in barrique di rovere; ulteriore affinamento in bottiglia.

*Fermentation with thermo-controlled maceration at 26°-28°C. After the malolactic fermentation, aged in oak barrique. Further aging in bottle.*

## AL NASO · ON THE NOSE

Intenso con richiami alla mora, ribes nero, ciliegia.

*Intense aromas of blackberries, blackcurrants and cherries.*

## IN BOCCA · ON THE PALATE

Morbido, con sentori di cioccolato, vaniglia e confettura. Estremamente persistente.

*Smooth, with notes of chocolate, vanilla and jam. Extremely persistent.*

## ABBINAMENTO · PAIRING

Brasati, minestre ben condite, stufati, carni rosse alla brace.

*Pot roast, soups, stews and grilled red meat.*



CASINO NITTI - Antica Masseria