

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

Macerazione a temperatura controllata di 26°-28°.

Dopo la FML affinamento in tonneau francesi.

Maceration at controlled temperature of 26°-28°C.

After malolactic fermentation, aging in French tonneau.

AL NASO · ON THE NOSE

Sentori accesi di ribes nero, mora e ciliegia.

Aromas of blackberries, blackcurrants and cherries.

IN BOCCA · ON THE PALATE

Morbido e persistente con chiare note di vaniglia e cacao.

Smooth and persistent, with clear notes of vanilla and cocoa.

ABBINAMENTO · PAIRING

Piatti con sughi di carne, stufati e carni rosse alla brace.

Ideal with meat sauce dishes, stews and grilled red meat.



CASINO NITTI - Virata