

Primitivo di Manduria D.O.C.
Piantaferro



il sole in tutta la sua energia: orbite;
transiti e passaggi che determinano
le stagioni; clima e attività' che
avvengono sotto il sole

Denominazione

Primitivo di Manduria D.O.C.

Vitigno

100% Primitivo

Gradazione alcolica 14% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20° C

Affinità gastronomiche

si accompagna ottimamente a carni di agnello e formaggi di lunga stagionatura, ottimo con arrostiti di carne. Servire a 16-18° C.

Provenienza

parte della provincia di Taranto e Brindisi

Vinificazione

la vinificazione e l'affinamento del Primitivo di Manduria D.O.C. devono essere effettuati all'interno della zona di produzione delle uve Primitivo. La vinificazione è del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per la prima settimana e ogni due giorni per la seconda settimana di fermentazione. La temperatura di fermentazione è impostata tra i 24° C ed i 28° C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malolattica e completata quest'ultima si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare il nostro Primitivo di Manduria D.O.C. ad affinare in legno, vengono utilizzati 2 tipi di legno, i tonneau da 500 litri e la botte grande da 6.000 litri. Terminato l'affinamento in legno il nostro staff tecnico seleziona il Primitivo di Manduria D.O.C. che viene poi prelevato, analizzato e degustato dalla Camera di Commercio di Taranto e se supera i controlli verrà designato idoneo all'imbottigliamento e potrà essere posto in bottiglia.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo vino può superare i 5-6 anni.

Colore

rosso inteso, profondo, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo

netto, caldo, buona la percezione di sentori di confettura di ribes nero e prugna cui seguono intriganti note di pepe e vaniglia.

Sapore

eccellente l'entrata in bocca e la seguente sensazione di calore piacevolmente pungente continua poi una interessante nota composta di acidità, salinità e leggera tannicità. Ottima la sensazione che rimane nel cavo orale dopo la deglutizione.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Premi