



## Ampelo Primitivo di Manduria DOP

---

**Região:**

Puglia

**Tipo:**

Tinto

**Uva:**

Primitivo

**Teor Alcoólico:**

14%

**Degustação:**

Vinho de cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Apresenta aromas de frutas escuras (cereja e ameixa), cacau e baunilha. No paladar é seco, apresenta corpo médio, boa acidez, taninos finos, com final equilibrado. Harmonização: carnes vermelhas (cordeiro), carnes de caça, massas e queijos curados.

**Acompanhamento:**

Ideal para acompanhar carnes vermelhas (cordeiro), carnes de caça, massas e queijos curados.

**Amadurecimento:**

A colheita é realizada na última semana de agosto, início de outubro, fermentação alcoólica com temperaturas controladas, prensagem leve para extração do vinho, amadurecimento por 5-6 meses em carvalho americano e francês.

PROVA DA SAFRA 2011.

*Gnocchi ripieni al gorgonzola e Banoffi.  
Jantar na Cantina do Délio em 07/11/2013 com a Turma dos Comunitários.*