

http://www.farnesevini.it/det_vino.php?id=83&cc=13&v=1&el=77



VIGNE VECCHIE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

GOLD SERIES VIGNE VECCHIE

VIGNETI DEL SALENTO / I VINI / ROSSI /

Vitigni: Primitivo 100%

Anno: 2012

Colore: Rosso

Capacità: 750 ml

Area di Produzione: Salento, Puglia.

Vinificazione: Raccolta delle uve in leggera surmaturazione, diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di primo e secondo passaggio per i successivi 12 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Colore rosso rubino intenso con vene di porpora, profumo intenso con presenza di confettura di ciliegia e more, intrise di tabacco mentoso, leggermente speziato. Al gusto in evidenza la dolcezza della componente speziata, con un finale che regala note di cacao e caffè. Ben persistente, evolverà ulteriormente per i prossimi 10 anni.

Abbinamenti: La grande cucina pugliese con i suoi piatti di carne; ottimo anche con selvaggina e formaggi di pecora assai stagionati.

Temperatura: 18°C

Gradazione alcolica: 14%

Sagra 2012. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.