

PRIMITIVO DI MANDURIA

Vitigni: Primitivo

Alcool: 14,00% vol

Zona di produzione: Manduria, Sava, Carosino

Terreno: Roccioso – calcareo molto fertile

Microclima

Influenzato notevolmente dal mar ionio, che essendo molto profondo, trasferisce una grande quantità di calore durante l'inverno e rinfresca notevolmente le giornate estive. E' la zone più calda del salento ma anche la meno piovosa. Queste condizioni climatiche, consentono di ottenere uve con elevata concentrazione zuccherina, quindi i vini con le più alte gradazioni alcoliche del salento.

Sistema di coltivazione: Alberello Pugliese

Resa per ettaro: 90-100 quintali per ettaro

Sistema di raccolta: Manuale

Vinificazione

L'uva viene diraspata, delicatamente pigiata, condizionata e convogliata nei fermentini. Questi serbatoi di acciaio inox, sono dotati di tasca di refrigerazione che consente di monitorare la temperatura del mosto. La fermentazione a temperatura controllata, analisi periodiche ed una massima pulizia permettono di ottenere un prodotto di elevata qualità senza rischi di alterazioni che si ripercuoterebbero negativamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.

Affinamento

Dopo la fermentazione malo lattica, il "vino nuovo", segue un' affinamento in barriques Americane ed in rovere Francese per un tempo non stabilito, in quanto, le moderne tecniche enologiche si affidano alle analisi chimiche, fisiche e sensoriali del prodotto, per stabilire la durata dell'affinamento in botte che ha come scopo, quello di rendere armonici gli aromi della frutta matura completandoli e non coprendoli, con la vaniglia e le note speziate del legno leggermente tostato.

Caratteristiche organolettiche

Vino dal colore rosso rubino intenso. Profumo complesso e ben pronunciato. Il bouquet si apre con dolci sentori di vaniglia, avvolte dagli odori caratteristici della confettura di frutta, prugna e marasca. In bocca risulta essere un vino molto strutturato, potente ma molto equilibrato nonostante la sua elevata gradazione alcolica. Di ottima persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente adatto a rinforzare paste al ragù, piatti forti a base di carni arrosto, selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C



Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.