



ACINØRÈ Limited Edition

Primitivo di Manduria DOC

Tipologia / Wine Type

Rosso / Red

Uve / Grapes

Primitivo

Appellazione / Appellation

Primitivo di Manduria DOC

Zona di produzione / Production Area

San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

Sistema di allevamento / Vine Training

Alberello

Età media viti / Average age of vines

50 anni / 50 years old

Suolo / Soil

Medio impasto
Medium textured

Vendemmia / Harvest

Prima decade di Settembre / First 10 days of September

Vinificazione / Vinification

Raccolta manuale delle uve, poi diraspatura e pressatura. Il periodo di macerazione dura 15 giorni, seguito da una fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 24-26°C. / Grapes are hand-harvested, then destemming and pressing. The maceration period lasts 15 days, followed by an alcoholic fermentation at a controlled temperature of 24-26°C.

Affinamento / Ageing

In barriques di rovere francese per 6 mesi / In French oak barrels for 6 months

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes

Si presenta rosso rubino profondo. Al naso sorprende l'ampiezza, che spazia dalla mora e dal frutto a bacca rossa alle carrube, alla liquirizia e al tabacco biondo, fino al cacao. In bocca è secco ma avvolgente, equilibrato, giustamente tannico, robusto ed estremamente lungo. / Deep ruby red colour. On the nose is wide, surprising, with notes ranging from blackberry and red berried fruit to carob, licorice and blond tobacco, up to cocoa. In the mouth it is dry, enveloping, balanced, rightly tannic, robust and with an extremely long aftertaste.

Abbinamenti / Best served with

Selvaggina, carne rossa in umido, arrostiti, formaggi stagionati. / Roast and stew red meat and game, aged cheeses.

Temperatura di servizio / Serving temperature

16-18° C

Longevità / Longevity

8 anni / 8 years

Grado alcolico / Alcohol by volume

15% vol

Formato / Size

0,75 l

