



ACINORÈ Old Vines

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 con buona percentuale di argilla

Medium textured with a good presence of clay

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

Colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso un bouquet di odori che vanno dalla prugna alla marmellata di mirtilli, affiancati da note di vaniglia e cacao. Gusto pieno e prolungato. / *Ruby red colour with purple hues; an intense and complex bouquet with fruity notes of prune and blueberry jam, pleasant notes of cocoa and vanilla. Intense on the palate, full-bodied and soft with a long aftertaste.*

Abbinamenti / Best served with

Primi piatti robusti e carni strutturate.

Ottimo anche lontano dai pasti come vino da meditazione. / *Savoury first courses, red meats and game.*

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 • 1,5 l

