



AREALE

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
Guyot

Età media viti / Average age of vines
25-30 anni / 25-30 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
Macerazione e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per 10 giorni ad una temperatura controllata di 24-26°C. / *Maceration and alcoholic fermentation with selected yeasts for 10 days at a controlled temperature of 24-26°C.*

Affinamento / Ageing
In barriques di rovere francese per 3 mesi / *In French oak barrels for 3 months*

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes
Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso profumi ricchi e intensi, di buona complessità, con note di amarena, prugna e ciliegia. Gusto ampio ed equilibrato, con tannini morbidi. / *Ruby red colour enriched with violet hues; generous bouquet, which recalls ripe cherry, black cherry and plum. This wine has a velvety texture and a great persistence.*

Abbinamenti / Best served with
Primi piatti strutturati, carni d'agnello, cacciagione e formaggi a pasta dura. / *Savoury first courses, lamb and game with rich sauces, hard cheese.*

Temperatura di servizio / Serving temperature
16-18° C

Longevità / Longevity
5 anni / 5 years

Grado alcolico / Alcohol by volume
14,5% vol

Formato / Size
0,75 l

