



# Primitivo di Manduria

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



*Una donna matura, forte, radicata.*

*Verace, senza fronzoli, complessa: una viaggiatrice esperta, arrivata da lontano, per radicarsi in un luogo peculiare.*

*Un tempo testarda, oggi ingentilita dall'incontro con l'affinamento, è una madre-guida, custode di antichi saperi e fiera della propria unicità.*



## DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso, ricco, con classiche note di frutta rossa, amarena e prugna, seguite da delicate note speziate di liquirizia, tabacco e amaretto.

Al gusto è corposo, ampio con tannini eleganti e il finale vivace, sostenuto da una piacevole freschezza.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 12-15 giorni, con 3 rimontaggi giornalieri. Maturazione di 12 mesi in botti di rovere.

## UVA

Primitivo 100%

## PROVENIENZA

Le uve sono selezionate sia nella proprietà di Lizzano che in quella di Manduria. Le viti sono allevate a Guyot; i terreni sono calcarei e ricchi di ferro.

## ALCOL

13,5% by vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con grigliate di carne, arrosto d'agnello, formaggi stagionati e zuppe saporite con legumi e spezie.

## BOTTIGLIA

750 ml in **vetro leggero 420 g.**

sughero: tappi bio selezionati

etichetta: carta certificata FSC

cartone: carta riciclata

