



HERACLES

Primitivo di Manduria

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Istinto e passione, al di là dello spazio e del tempo. Un racconto di sole, di mare e di Puglia.
Un primitivo da Manduria, nel cuore del Salento, dove questo intreccio diventa un'alchimia di profumi e sapori.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso intenso con riflessi granato, all'olfatto mostra un'affascinante complessità: dal floreale di viola, al ricco fruttato di amarena, ciliegia nera e fragola, su un fondo di note balsamiche, di liquirizia ed erbe aromatiche.

Al gusto è corposo, ampio e fruttato e conquista con i tannini rifiniti e il finale vivace, sostenuto da una piacevole freschezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e diraspatura delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 10-15 giorni. Successiva pressatura soffice. Maturazione di 15 mesi in botti di rovere.

UVA

Primitivo 100%

PROVENIENZA

Le uve sono selezionate nella tenuta 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

