



SULE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Denominazione di Origine Protetta
Red wine - Protected Designation of Origin

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Manduria, Salento, Puglia.
Manduria, Salento, Puglia.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre
September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Macerazione termocontrollata per circa 12 giorni. Fermentazione alcolica condotta da lieviti selezionati (LSA). Rimontaggi frequenti per estrarre polifenoli ed aromi.

Maceration temperature controlled which lasts 12 days. The alcoholic fermentation is carried out by selected yeasts. Frequent stirring of the wine which allow the extraction of polyphenols and aromas.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso si presenta intenso e complesso, con sentori di ciliegia, frutti di bosco, confettura e frutta sotto spirito. Note speziate e tostate. Aromi di cannella e noce moscata. In bocca il vino è strutturato, morbido, avvolgente e corposo. Di grande persistenza con tannino vellutato, ricco, e persistente. Eccellente con primi piatti a base di selvaggina, cacciagione, e con formaggi stagionati ed erborinati.

Intense red color with garnet reflections. Complex nose with hints of cherry, wild berries, jam and fruit under spirit. Aromas of cinnamon and nutmeg. The wine is structured in the mouth, smooth, velvety soft and bodied. Long lasting taste with a soft tannin, rich and persistent. Excellent with first courses based on wild game and aged and blue cheeses.



VITIGNO / GRAPES
Primitivo 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:
16 - 18°C



ALCOHOL:
14% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:
ml 750

