

cantine
SAN GIORGIO

DIODORO

PRIMITIVO
DI MANDURIA
DOP



Nazwa: Diodoro | Primitivo di Manduria DOP.

Region: Puglia

Winogrona: 100% Primitivo di Manduria.

Winnice: Wyselekcjonowane winogrona pochodzą z posiadanej przez rodzinę Tinazzi winnicy w rejonie Taranto. Gleby są mocno osadowe, na warstwach tufu.

Zbiory: Oparte na tradycyjnym systemie regionu Alberobello, gdzie występują charakterystyczne dla tego obszaru stare, 50-60 letnie "krzaczaste" winorośla.

Winifikacja: Usunięcie łodyg i delikatne ugniecenie. Ośmio- lub dwunastodniowa maceracja pod kontrolą temperatury od 22-26°C.

Dojrzewanie: W kaziach ze stali nierdzewnej przez 12 miesięcy dla zachowania naturalnej złożoności pierwotnych aromatów, takich jak nuty małych, czerwonych owoców.

Zawartość alkoholu: 15%

Kwasowość: 5,6 - 6,2 g/l

Zawartość cukru: 5,5 - 6,5 g/l

Wytrawność: 35 - 38g/l

Kolor: Intensywny odcień wina, głęboka rubinowa czerwień.

Zapach: Bogaty bukiet z pikantną złożonością, wśród niej nuta czarnego pieprzu.

Smak: Zbalansowane, o dobrej strukturze.

Najlepiej smakuje w połączeniu z: makaronami z ostrym sosem, z sałatami, a także jako kompan do żółtych serów.

Temperatura serwowania: 16-18°C.

