



**Primitivo di Manduria doc
'Celebration LXXIV'**

Nazwa: Primitivo di Manduria Appellation
Region: Puglia
Pochodzenie: d.o.p. (denominazione di origine protetta)

Winogrona: 100% Primitivo di Manduria
Winnice: Posiadane winnice w pobliżu Carosino (prowincja Taranto) prawie 200 m.n.p.m., gdzie średnia temperatura jest wysoka, przy bardzo małej liczbie opadów w ciągu roku. Gleba jest uformowana głównie przez glinę.

Zbiory: Winogrona są selekcionowane i zbierane ręcznie.
Winifikacja: Tradycyjna dla czerwonych win. Miąższ pozostaje w kontakcie ze skórką przez 8-12 dni, następnie przechodzi do zbiorników ze stali nierdzewnej, gdzie kończy fermentację w kontrolowanej temperaturze 22-26°C.

Analiza

Zawartość alkoholu: 14,5%
Kwasowość: 5,5 g/l
Zawartość cukru: 5,9 g/l
Wytrawność: 32,2 g/l

Charakterystyka

Kolor: Rubinowo-czerwony.
Zapach: Bogaty bukiet z nutkami śliwek i dojrzałych, czerwonych owoców.
Smak: Wino o jedwabistej strukturze, wytrawne i pikantne.
Dojrzewanie: We francuskich dębowych beczkach o pojemności 5 hektolitrów, przez 6 miesięcy.

Najlepiej smakuje w połączeniu z: pikantnymi daniami, także potrawami z jagnięciną, dziczyzną, jak również jako kompan do żółtych serów. Serwować w temperaturze pokojowej 20°C.

