



CANTINE SANTA BARBARA

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.



Riconoscimento:	D.P.R. 30 Ottobre 1974
Zona di produzione:	Puglia - Salento – MANDURIA (TA)
Natura del terreno:	Calcareao argilloso
Altitudine:	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
Densità:	4500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	90 q
Sistemi di allevamento:	Alberello
Vitigni utilizzati:	100% Primitivo
Vendemmia:	Manuale
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Vinificazione:	Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per sei/sette giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26 °C
Affinamento:	In serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento
Gradazione alcolica:	14,00 % vol.
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Persistente, fine, fruttato intenso di frutti maturi a bacca rossa, leggera nota di tabacco
Durata:	4 anni, se conservati in cantine idonee
Temperatura di servizio:	18 - 20 °C
Abbinamento ai cibi:	Sughi elaborati, arrosti, formaggi stagionati, grigliate di carne alla brace