

PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG DOLCE NATURALE 11 FILARI



Vitigno: Primitivo.

Zona: Vecchissimi vigneti selezionati nei comuni di San Marzano (TA) e Sava (TA).

Terreno: Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, radi affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro.

Coltivazione: Alberelli di almeno sessant'anni di età (5.000 per ettaro).

Vendemmia: Primi giorni di ottobre.

Vinificazione: L'uva, dopo aver subito un appassimento sulla pianta, viene raccolta manualmente. La macerazione avviene per 10 giorni con lieviti indigeni selezionati in vigna. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24-26 °C.

Affinamento: In barrique di rovere francese e americano per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con sfumature granate; profumo persistente e complesso, con sentori di frutti surmaturi che ricordano la confettura di ciliegie e fichi secchi, leggere note speziate; il corpo avvolge piacevolmente il palato con sensazioni mielate mitigate da una giusta acidità.

Abbinamenti: Pasticceria secca a base di mandorle, crostate di frutta, formaggi dal gusto deciso e stagionati. Vino da meditazione.

Servire a: 18 °C.