

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SESSANTANNI



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: Seconda metà di settembre.

Vinificazione: L'uva, in avanzato stato di maturazione, viene raccolta manualmente. La macerazione avviene per 18 giorni sull'80% della massa e per 25 giorni sul 20%, con lieviti indigeni selezionati in vigna. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 24-26 °C.

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

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso ed elegante; profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato; vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina. Vino da meditazione.

Servire a: 18 °C.