



SAN MARZANO



Talò

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: Primitivo di Manduria DOP

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

Terreno: A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza scheletro

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In barrique di rovere francese ed americano per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei, profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate e formaggi a pasta dura

Servire a: 16-18°C

WINE SHARING BEAUTY