



Zona di produzione:
Puglia, Salento-Manduria,
150/250 slm



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Colore:
Rosso intenso
con riflessi granati



Terreno:
Sabbioso-argilloso e
argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura 6 giorni dopo
il termine della stessa.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Profumo/gusto:
Intenso e persistente con
armoniche note speziate,
gusto morbido e persistente
con un tannino lungo
sapientemente equilibrato



Vitigno:
Primitivo di Manduria



Gradazione alcolica:
14,5% Vol.



Età dei vigneti:
15-40 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione il
vino viene travasato in botti
di rovere francese di medio
tostatura, dove avviene la
fermentazione malolattica e
rimane in affinamento per
6 mesi. Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia per 4 mesi.



Accompagnamento:
Selvaggina, carne al forno
e alla brace, formaggi secchi
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato,
alberello pugliese





Production Area:
Apulia, Salento-
Manduria, 150-250 m
above the sea level



Per hectare production:
4500 plants per hectare



Colour:
Intense red
with gamet-red hints



Land:
Sandy and
clay -calcareous



Vinification:
Destemming of grapes
and maceration at 4/5° C
for 36 hours. Alcoholic
fermentation at a controlled
temperature and racking
6 days after the end of racking.
Soft pressing of marcs.



Fragrance/taste:
Intense and persistent
with harmonic spiced
notes, soft and persistent
taste with a long well
balanced tannin



Grape variety:
Primitivo di Manduria



Alcohol Content:
14,5% Vol.



Age of vineyards:
15-40 years



Ageing:
After the fermentation,
the wine is put in French
durmast wooden barrels
of medium toasting where
the malolactic fermentation
takes place and here the wine
ages for 6 months.
Then it is bottled and ages in
the bottle for 4 months.



Wine pairing:
Bushmeat, baked and roasted
meat, dry cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving



Cultivations system:
Espalier with spurred
cordon pruning,
Apulian alberello

