Sessantanni

Ventesima Vendemmia

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Tipologia:	Rosso
Vitigno:	Primitivo
Denominazione:	Primitivo di Manduria DOP
Coltivazione:	Alberelli di almeno sessant'anni di età
Densità d'impianto:	5000 viti per ettaro
Zona produzione:	Vecchi vigneti selezionati nell'area attorno a San Marzano, in Salento. I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve. È questa la zona classica di produzione della DOP Primitivo di Manduria
Terreno:	Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro
Vendemmia:	Metà settembre
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 8°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici
Affinamento:	Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 12 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso molto carico ed elegante; profumo ampio e complesso, fruttato con note di prugne, confetture di ciliegia a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco. 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
Servire a:	18°C