



PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

14 DI TERRA®



16-18° C

I terreni nell'interno sono terre rosse, ricche di potassio e ferro o nere, ricche di humus e argilla. Da queste piante coltivate rigorosamente ad alberello si ottengono vini di grande corpo e potenza. L'alberello è il sistema d'allevamento più antico che esista, dove i grappoli vicini, fin quasi a toccare la terra, ricevono da essa oltre al nutrimento, calore e umidità. Questo processo è assecondato dal contadino con la "sconcatura" del ceppo. Alcune piante sono vecchie di settanta e passa anni e pure ancora rigogliose e forti danno generosamente al contadino i preziosi grappoli. Non c'è una pianta uguale all'altra, ognuna è modellata e contorta dagli agenti atmosferici, ognuna con una storia da raccontare. Dallo spietramento dei campi i contadini hanno creato con le stesse pietre chilometri di muretti a secco ed i tipici trulli di questo territorio.

I PREMI:

Gambero Rosso 2013: 2 Bicchieri
Selezione del Sindaco 2013: Medaglia d'argento
Selezione del Sindaco 2014: Medaglia d'oro
Berliner Wein Trophy 2014: Medaglia d'oro
Asia wein Trophy 2014: Medaglia doro
Vitality 2014: Gran Menzione
Luca Maroni 2014 :89 Punti
Luca Maroni 2015: 89 Punti
Concorso Mondiale di Bruxelles 2014: Gran Medaglia d'oro
Berliner Wein Trophy 2015: Medaglia d'oro

Varietà delle uve:

Primitivo di Manduria.

Zona di produzione:

Zone limitate al comprensorio rientrante nella D.O.C. delle province di Taranto e Brindisi.

Periodo di vendemmia:

Prima e seconda decade di settembre

Grado alcolico:

Alcol svolto: 14,00% vol.

Affinamento:

Acciaio e barrique

Caratteristiche organolettiche:

Rubino compatto, sensazioni floreali e fruttati. Al gusto è morbido, fresco, con una discreta tannicità e buona persistenza aromatica.

Abbinamenti:

Primi piatti robusti, selvaggina, formaggi a pasta dura

Grape variety:

Primitivo di Manduria

Production zone:

Specific areas limited to the DOC districts in the provinces of Taranto and Brindisi.

Harvest:

Second ten days in September using well ripened grapes.

Alcohol by volume:

14%

Aging:

Steel and barrique

Organoleptic characteristics:

Full bodied ruby red with fruity and floral sensations; supple to the palate, fresh and with a subtle tannicity and good persistence of bouquet.

Pairing:

Rich first courses, game, and cheeses with durum wheat pasta.

