



PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

15 DI MARE®

 16-18° C

Si tratta di terre magre in prossimità del mar Jonio, i ceppi di primitivo sono stati impiantati direttamente nella sabbia, altre volte ci troviamo in presenza di rocce calcaree affioranti, fessurate, all'interno delle quali trovano refrigerio dalla calura estiva le radici delle piante. Si tratta ormai di piccoli fazzoletti di terra dove il lavoro è ancora tutto effettuato a mano. Le estati qui sono calde e secche con un'alta escursione tra la notte ed il giorno, ciò permette di ottenere vini con una grande struttura polifenolica. Sorgendo in riva al mare le piante respirano le brezze marine cariche di salsedine ed i profumi della macchia mediterranea, profumi che poi ritroviamo nei vini.

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 d'oro
Vinitaly 2014: Gran Menzione
Luca Maroni 2014: 87 Punti
Luca Maroni 2015: 90 Punti
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 agosto

Grado alcolico:
Alcol svolto: 15,00% vol.

Affinamento:
Acciaio e barrique

Caratteristiche organolettiche:
Rosso rubino intenso, al naso ricorda la
liquirizia, i frutti di bosco e la vaniglia. In
bocca si presenta robusto, con tannini
equilibrati e di grande persistenza.

Abbinamenti:
Primi piatti pugliesi con condimenti a base
di ragù, carni grigliate in genere, selvaggina,
formaggi stagionati.

Grape variety:
Primitivo di Manduria

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

Harvest:
First and second ten days in August.

Alcohol by volume:
15%

Aging:
Steel and barrique

Organoleptic characteristics:
Heady ruby red, bringing liquorice, berries and
vanilla to the nose; robust to the palate and well
balanced tannins and fine persistence.

Pairing:
Apulian first courses with ragù sauces, grilled
meats, game and matured cheeses.

