

PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA E GARANTITA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

ABETERNO

 14-16° C

PRIMITIVO DI MANDURIA

DOLCE NATURALE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA E GARANTITA

ABETERNO

 CANTOLIO

Ab aeterno è una locuzione latina dal significato letterale di “Dall’eternità” e quindi “Da tempo immemorabile”, Non poteva essere più appropriato il legame tra questo vino e la terra della Messapia, le sue mura ciclopiche, l’insediamento archeologico e le tracce antichissime presenti anche all’interno della stessa vinicola Cantolio, produttrice di questo Primitivo di Manduria Dolce Naturale.

Varietà delle uve:
Primitivo di Manduria.

Zona di produzione:
Manduria (Ta) e zone limitrofe al comprensorio rientrante nella D.O.C.

Periodo di vendemmia:
Prima decade di settembre.

Grado alcolico:
Alcol svolto: 14,00+3,5% vol.

Affinamento:
Acciaio.

Caratteristiche organolettiche:
Rubino con riflessi violacei, profumi intensi di violetta, frutti di bosco e ribes nero. Al gusto è morbido, fresco, con sensazioni mielate con una elegante tannicità. Nel finale esprime una buona ed avvolgente persistenza aromatica.

Abbinamenti:
Vino da meditazione, ottimo con pasticceria secca a base di mandorle

Grape variety:
Primitivo di Manduria

Production zone:
Manduria (TA) and adjacent districts within the area designated as DOC.

Harvest:
First ten days in September.

Alcohol by volume:
14+3.5%

Aging:
Steel

Organoleptic characteristics:
Heady ruby red, with purple highlights, intense bouquet of violets, berries and blackcurrants; supple to the palate, fresh, with honey sensations and an elegant tannicity; in its finish it expresses a fine and enchanting persistence of bouquet.

Pairing:
A wine for musing, excellent with almond pastries.

