



PRIMITIVO DI MANDURIA
DOLCE NATURALE
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA
CONTROLLED DESIGNATION
OF ORIGIN GUARANTEED

Diva 18[®]

 16-18° C

Un vino "da meditazione", da degustare con calma, sorseggiando e assaporando piano: come non pensare alla più misteriosa delle antichità pagane, la Diva Angerona, che con la bocca chiusa e un dito sulle labbra invitava a vivere intensamente rallentando il piacere dei sensi

Varietà delle uve:
Primitivo di Manduria.

Zona di produzione:
Zona costiera denominata "la marina"
appartenente al comprensorio rientrante
nella Docg.

Periodo di vendemmia:
Seconda decade di settembre
utilizzando uve molto mature.

Grado alcolico:
Alcol svolto: 14,00% vol.
Alcol potenziale: 18% vol.

Affinamento:
Acciaio e bottiglia

Caratteristiche organolettiche:
Rosso rubino. Decise note di frutti di bosco,
confetture e prugna cotta. Al gusto è
amabile; apprezzabile la sensazione
fresco-sapida accompagnata da una leggera
tannicità che ben bilanciano la fine dolcezza.

Abbinamenti:
Pasticceria secca (produzione tipica locale)
alle mandorle e fichi.

Grape variety:
Primitivo di Manduria

Production zone:
Coastal areas known as the "la marina"
belonging to the districts within the DOCG
definition.

Harvest:
Second ten days in September using well
ripened grapes.

Alcohol content:
14%
18%

Aging:
Steel and bottles

Organoleptic characteristics:
Ruby red with defined notes of berries,
preserves and stewed plums; agreeable to the
palate with appealing fresh and sapid
sensations accompanied by a light tannicity that
balance the fine sweetness well.

Pairing:
Sweet pastries (characteristic local products)
with almonds and figs.

