



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

*Diva 18*<sup>®</sup>

 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.

