

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

MANDONION

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

MANDONION



*La denominazione è un omaggio
alla grande tradizione dei cavalli da
combattimento della civiltà messapica,
da cui il nome Manduria.*

I PREMI:



ASIA WINE TROPHY



BERLINER WEIN TROPHY

Varietà delle uve:
Primitivo di Manduria.

Zona di produzione:
Manduria (Ta), fascia costiera del Mar Jonio
e zone limitrofe al comprensorio rientrante
nella zona D.O.C.

Periodo di vendemmia:
Prima e seconda decade di settembre.

Grado alcolico:
Alcol svolto: 15% vol.

Affinamento:
Acciaio e barrique.

Caratteristiche organolettiche:
Rubino intenso, profumi netti di ribes nero,
lampono, cannella e vaniglia. Al gusto è
compatto, con morbidi tannini e la nota
calorica in equilibrio con l'acidità.

Abbinamenti:
Pasta e fagioli; lasagne al forno; salsicce con
fagioli; agnello; coscia di maiale in crosta;
formaggi tipici locali semistagionali.

Grape variety:
Primitivo di Manduria

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

Harvest:
First and second ten days in September.

Alcohol by volume:
15%

Aging:
Steel and barrique

Organoleptic characteristics:
Heady ruby red, particularly intense bouquet
of blackcurrant, raspberries, cinnamon and
vanilla, full flavoured to the palate with soft
and velvety tannicity with noted warmth
balanced with acidity.

Pairing:
Pasta and beans, lasagne and baked pastas,
sausages and beans, roast leg of pork,
medium matured local cheeses.

