



PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

TEMA[®] RISERVA

 16-18° C

TEMA Riserva si propone come la bottiglia “emblematica” e “rappresentativa” della produzione Primitivo di Manduria; quella bottiglia che da sola può rivelare, anche sulla scena del mercato internazionale, la nobiltà genetica che la madre terra messapica e il paterno mare hanno offerto a questo vino.

I PREMI:



Varietà delle uve:
100% Primitivo di Manduria.

Zona di produzione:
Manduria

Periodo di vendemmia:
Prima decade di agosto

Grado alcolico:
15% vol.

Affinamento:
Barrique rovere Francese e acciaio

Caratteristiche organolettiche:
Di colore rosso rubino intenso, profumo persistente e complesso si avvertono sentori di frutti di bosco e marasca. Al gusto si presenta avvolgente

Abbinamenti:
Selvaggina, secondi piatti a base di carne

Grape variety:
100% Primitivo di Manduria

Production zone:
Manduria

Harvest:
First weeks of August

Alcohol by volume:
15%

Aging:
Steel tanks and French oak barrels

Organoleptic characteristics:
Deeply ruby red, long-lasting bouquet, aromas of forest fruits and Marasca cherries. Amazing flavour

Pairing:
Game and meat dishes

