



PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

URCEUS



*La denominazione fa riferimento
all'antichissima brocca ad un'ansa,
in terracotta o in metallo, per versare vino
o acqua, o altre bevande di uso domestico.*

I PREMI:



Varietà delle uve:

Primitivo di Manduria.

Zona di produzione:

Manduria (Ta) e zone limitrofe al comprensorio rientrante nella zona D.O.C.

Periodo di vendemmia:

Prima e seconda decade di settembre.

Grado alcolico:

Alcol svolto: 14,00% vol.

Affinamento:

Acciaio e barrique.

Caratteristiche organolettiche:

Rubino compatto, sensazioni floreali e fruttati. Al gusto è morbido, fresco, con una discreta tannicità e buona persistenza aromatica.

Abbinamenti:

Paste al forno; ragù; arrosto.

Grape variety:

Primitivo di Manduria

Production zone:

Manduria (TA) and districts designated as DOC.

Harvest:

First and second ten days in September.

Alcohol by volume:

14%

Aging:

Steel and barrique

Organoleptic characteristics:

Full bodied ruby red with floral and fruity sensations; supple to the palate, fresh with a subtle tannicity and fine persistence in bouquet.

Pairing:

Baked pastas, ragù and roasts.

