



PRIMITIVO DI MANDURIA
RISERVA
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

MANUR



14-16° C

Questo brand nasce dall'unione di due vini storici della nostra cantina Il MANDonion e URceus in seguito il vino come da disciplinare per un Primitivo di Manduria Riserva viene fatto affinare per 24 mesi in botti di rovere francese e successivamente in acciaio.

Varietà delle uve:
100% Primitivo di Manduria.

Grape variety:
100% Primitivo di Manduria

Zona di produzione:
Manduria

Production zone:
Manduria

Periodo di vendemmia:
Prima decade di agosto

Harvest:
First weeks of August

Grado alcolico:
15% vol.

Alcohol by volume:
15%

Affinamento:
Barrique rovere Francese e acciaio

Aging:
Steel tanks and French oak barrels

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

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

Abbinamenti:
Selvaggina, secondi piatti a base di carne

Pairing:
Game and meat dishes