

# PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Protetta  
Protected Designation of Origin



## 14 DI TERRA

I terreni nell'interno sono terre rosse, ricche di potassio e ferro o nere, ricche di humus e argilla. Da queste piante coltivate rigorosamente ad alberello si ottengono vini di grande corpo e potenza. L'alberello è il sistema d'allevamento più antico che esista, dove i grappoli vicini, fin quasi a toccare la terra, ricevono da essa oltre al nutrimento, calore e umidità. Questo processo è assecondato dal contadino con la "sconatura" del ceppo. Alcune piante sono vecchie di settanta e passa anni e pure ancora rigogliose e forti danno generosamente al contadino i preziosi grappoli. Non c'è una pianta uguale all'altra, ognuna è modellata e contorta dagli agenti atmosferici, ognuna con una storia da raccontare. Dallo spietramento dei campi i contadini hanno creato con le stesse pietre chilometri di muretti a secco ed i tipici trulli di questo territorio.



**Varietà delle uve:**  
Primitivo di Manduria

**Grapes Variety:**  
Primitivo di Manduria

**Zona di produzione:**  
Zone limitate al comprensorio rientrante nella D.O.C. delle province di Taranto e Brindisi

**Production zone:**  
Specific areas limited to the DOC districts in the provinces of Taranto and Brindisi

**Periodo di vendemmia:**  
Prima e seconda decade di settembre

**Harvest:**  
First and second ten days in September

**Grado alcolico:**  
Alcol svolto: 14% vol.

**Alcohol by volume:**  
14%

**Affinamento:**  
Acciaio e barrique

**Aging:**  
Steel and barrique

**Esame visivo:**  
Rubino compatto

**Visual examination:**  
Compact ruby

**Esame olfattivo:**  
Sensazioni floreali e fruttati

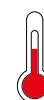
**Olfactory test:**  
Floral and fruity sensations

**Esame gustativo:**  
Morbido, fresco, con una discreta tannicità e buona persistenza aromatica

**Taste test:**  
Soft, fresh, with a fair amount of tannicity and good aromatic persistence

**Abbinamenti:**  
Primi piatti robusti, selvaggina, formaggi a pasta dura

**Pairings:**  
Rich first courses, game, and cheeses with durum wheat pasta



16-18° C

### I PREMI

**Gambero Rosso 2013**  
2 Bicchieri

**Selezione del Sindaco 2013**  
Medaglia d'Argento

**Selezione del Sindaco 2014**  
Medaglia d'Oro

**Berliner Wein Trophy 2014** Medaglia d'Oro

**Berliner Wein Trophy 2015** Medaglia d'Oro

**Asia Wine Trophy 2014** Medaglia d'Oro

**Vitality 2014** Gran Menzione

**Luca Maroni 2014** 89 Punti

**Luca Maroni 2015** 89 Punti

**Concorso Mondiale di Bruxelles 2014**  
Gran Medaglia d'oro

**CANTOLIO**  
*Cantine del Primitivo di Manduria*