

PRIMITIVO DI MANDURIA

DOLCE NATURALE

Denominazione di Origine Protetta e Garantita
Protected and Guaranteed Designation of Origin

DIVA

Un vino “da meditazione”, da degustare con calma, sorseggiando e assaporando piano: come non pensare alla più misteriosa delle antichità pagane, la Diva Angerona, che con la bocca chiusa e un dito sulle labbra invitava a vivere intensamente rallentando il piacere dei sensi.



Varietà delle uve:
Primitivo di Manduria

Grapes Variety:
Primitivo di Manduria

Zona di produzione:
Zona costiera denominata “la marina” appartenente al comprensorio rientrante nella Docg.

Production zone:
Coastal areas known as the “la marina” belonging to the districts within the DOCG definition.

Periodo di vendemmia:
Seconda decade di settembre utilizzando uve molto mature.

Harvest:
Second ten days in September using well ripened grapes.

Grado alcolico:
Alcol svolto: 14,00% vol.
Alcol potenziale: 18% vol.

Alcohol by volume:
14%
18%

Affinamento:
Acciaio e bottiglia

Aging:
Steel and bottle

Esame visivo:
Rosso rubino.

Visual examination:
Ruby red

Esame olfattivo:
Decise note di frutti di bosco, confetture e prugna cotta

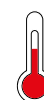
Olfactory test:
Defined notes of berries, preserves and stewed plums

Esame gustativo:
Al gusto è amabile; apprezzabile la sensazione fresco-sapida accompagnata da una leggera tannicità che ben bilanciano la fine dolcezza.

Taste test:
Agreeable to the palate with appealing fresh and sapid sensations accompanied by a light tannicity that balance the fine sweetness well

Abbinamenti:
Pasticceria secca (produzione tipica locale) alle mandorle e fichi.

Pairings:
Sweet pastries (characteristic local products) with almonds and figs.



16-18° C