

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Protetta
Protected Designation of Origin

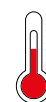
MANDONION

La denominazione è un omaggio alla grande tradizione dei cavalli da combattimento della civiltà messapica, da cui il nome Manduria.



Varietà delle uve:
Primitivo

Grapes Variety:
Primitivo



16-18° C

Zona di produzione:
Manduria (Ta), fascia costiera del Mar Jonio e zone limitrofe al comprensorio rientrante nella zona D.O.C.

Production zone:
Manduria (Ta), coastal strip of Ionian Sea and areas surrounding the area falling within the D.O.C. area

Periodo di vendemmia:
Prima e seconda decade di settembre

Harvest:
First and second ten days in September

Grado alcolico:
Alcol svolto: 15% vol.

Alcohol by volume:
15%

Affinamento:
Acciaio e barrique

Aging:
Steel and barrique

Esame visivo:
Rubino intenso

Visual examination:
Intense ruby

Esame olfattivo:
Profumi netti di ribes nero, lampone, cannella e vaniglia

Olfactory test:
Clear aromas of blackcurrant, raspberry, cinnamon and vanilla

Esame gustativo:
Compatto, con morbidi tannini vellutati con nota calorica in equilibrio con l'acidità

Taste test:
Compact, with soft velvety tannins with a caloric note in balance with acidity

Abbinamenti:
Pasta e fagioli, lasagne al forno, salsicce con fagioli, coscia di maiale in crosta, formaggi tipici locali semistagionati

Pairings:
Pasta and beans, baked lasagna, sausages with beans, crusted pork leg, typical local semi-mature cheeses

I PREMI

Selezione del Sindaco 2014
Medaglia d'Oro

Berliner Wein Trophy 2014
Medaglia d'Oro

Berliner Wein Trophy 2015
Medaglia d'Oro

Asia wein Trophy 2014
Medaglia d'Oro

Vinitaly 2014
Gran Menzione

Luca Maroni 2014
87 Punti

Luca Maroni 2015
88 Punti


CANTOLIO
Cantine del Primitivo di Manduria