

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

MAN.UR.

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

Grapes Variety:
100% Primitivo di Manduria

Zona di produzione:
Manduria

Production zone:
Manduria

Periodo di vendemmia:
Prima decade di agosto

Harvest:
First ten days in August

Grado alcolico:
15% vol.

Alcohol by volume:
15%

Affinamento:
Barrique rovere Francese e acciaio

Aging:
Steel tanks and French oak barrels

Esame visivo:
Colore rosso rubino intenso

Visual examination:
Deeply ruby red

Esame olfattivo:
Profumo persistente e complesso si avvertono sentori di frutti di bosco e marasca

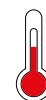
Olfactory test:
Long-lasting bouquet, aromas of forest fruits and Marasca cherries

Esame gustativo:
Avvolgente

Taste test:
Amazing flavour

Abbinamenti:
Selvaggina, secondi piatti a base di carne

Pairings:
Game and meat dishes



14-16° C