

PRIMITIVO DEL SALENTO

Indicazione Geografica Protetta
Protected Geografic Indication

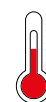
URCEUS

La denominazione fa riferimento all'antichissima brocca ad un'ansa, in terracotta o in metallo, per versare vino o acqua, o altre bevande di uso domestico.



Varietà delle uve:
Primitivo di Manduria

Grapes Variety:
Negroamaro



16-18° C

Zona di produzione:
Manduria (Ta) e zone limitrofe al comprensorio rientrante nella zona D.O.C.

Production zone:
Manduria (Ta) and surrounding areas district falling within the D.O.C. area

Periodo di vendemmia:
Prima e seconda decade di settembre

Harvest:
First and third 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:
Paste al forno, ragù, arrosto

Pairings:
Baked pasta, ragù, roast

I PREMI

Luca Maroni 2014
88 punti

Berliner Wein Trophy 2015
Medaglia d'Oro

Guida Gambero Rosso 2015
2 bicchieri

Gambero Rosso Oscar del vino 2015