DI MARCO
Fondata nel 1872

PRIMITIVO DI MANDURIA

DOP

14,5% vol | 750 ml

6 mesi / months
Rovere francese / French oak

4 mesi / months
Bottiglia / Bottle

18-20 °C
Servizio / Serving

ITALIANO

Vitigno: Primitivo. Zona: Manduria, Puglia.

Terreno: sabbioso-argilloso e argilloso-calcareo. Vigneti: 15-35 anni. Allevamento: cordone speronato e alberello pugliese; 4.500-6.500 piante/ha.

Vinificazione: diraspatura e macerazione a 4-5 °C per 36 ore. Fermentazione a temperatura controllata; svinatura 6 giorni dopo la fine della fermentazione e pressatura soffice.

Affinamento: 6 mesi in rovere francese, dove avviene la malolattica, seguiti da 4 mesi in bottiglia.

Colore: rosso intenso con riflessi granati. Profumo: intenso e persistente, con note speziate. Gusto: morbido e persistente, con tannini equilibrati.

Abbinamenti: selvaggina, carni al forno o alla brace e formaggi stagionati. Servizio: 18-20 °C.



18-20 °C
Servizio / Serving

ENGLISH

Grape variety: Primitivo. Production area: Manduria, Puglia.

Soil: sandy-clay and calcareous-clay. Vines: 15-35 years. Training: spur-pruned cordon and Apulian bush vines; 4,500-6,500 vines/ha.

Vinification: destemming and maceration at 4-5 °C for 36 hours. Fermentation at a controlled temperature; racking 6 days after fermentation ends and gentle pressing.

Ageing: 6 months in French oak, where malolactic fermentation takes place, followed by 4 months in bottle.

Colour: intense red with garnet reflections. Aroma: intense and persistent, with spice notes. Palate: soft and persistent, with balanced tannins.

Food pairing: game, roasted or grilled meats and aged cheeses. Serving temperature: 18-20 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm

Cantine Di Marco | cantinedimarco.it | aldo@cantinedimarco.it