

PRIMITIVO DI MANDURIA

DOP

15% vol | 750 ml



6 mesi / months

Barrique francesi / French oak



4 mesi / months

Bottiglia / Bottle



18-20 °C

Servizio / Serving



ITALIANO

-  **Vitigno:** Primitivo. Zona: Manduria, Puglia.
-  **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 confermato da Aldo:** 6 mesi in barrique francesi e 4 mesi in bottiglia.
-  **Colore:** rosso intenso con riflessi violacei. Profumo: ciliegia, amarena e delicate spezie. Gusto: morbido e persistente, con tannini equilibrati.
-  **Abbinamenti:** carni rosse alla brace, primi piatti mediterranei con carne e formaggi stagionati. Servizio: 18-20 °C.



18-20 °C

Servizio / Serving

ENGLISH

-  **Grape variety:** Primitivo. Production area: Manduria, Puglia.
-  **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 confirmed by Aldo:** 6 months in French oak barriques and 4 months in bottle.
-  **Colour:** intense red with violet reflections. Aroma: cherry, sour cherry and delicate spices. Palate: soft and persistent, with balanced tannins.
-  **Food pairing:** grilled red meats, Mediterranean dishes with meat and aged cheeses. Serving temperature: 18-20 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 95 cartoni / cartons per pallet | 570 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm