



## DATI TECNICI

**Denominazione:** Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale

**Vitigni:** 100% Primitivo

**Zona di produzione:** Manduria

**Struttura del terreno:** argilloso - sabbioso

**Età delle viti:** 40 anni

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 60 q.li/ha

**Produzione annua:** 3.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2018

**Vendemmia:** seconda metà di settembre al termine di un processo di naturale appassimento in pianta.

**Vinificazione:** il mosto fermenta in macerazione a temperatura controllata (20-22 °C) per dieci giorni. La fermentazione viene poi interrotta abbassando la temperatura per lasciare il residuo zuccherino che conferisce al vino la sua naturale dolcezza.

**Affinamento:** acciaio e bottiglia

**Gradazione alcolica:** 15%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Invade garbatamente il naso con sentori caldi ed avvolgenti di frutta matura, confettura di fichi secchi, ciliegie e prugne. Il finale è impreziosito da ricordi di spezie e cacao.

**Gusto:** Al palato è caldo, morbido ed elegante. Vino di corpo con buona persistenza e tannini vellutati. Dolce ma non stucchevole, si ritrova una freschezza quasi inaspettata.

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo come vino da meditazione. Da provare con cioccolato, formaggi erborinati e pasticceria secca. Temperatura di servizio 14– 16° C.