

CENTOCONTRADE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



Vitigno: Primitivo 100%

Grado alcolico: 14,00%

Residuo zuccherino: 10g/l

Zona di produzione: areale del
DOC Primitivo di Manduria

Sistema di allevamento:
allevamento a spalliera.

Terreno: argilloso, terra rossa ricca
in ferro.

Vinificazione: Fermentazione e
macerazione di 15 giorni circa a
temperatura controllata di 25/27
°C., Fermentazione malolattica
affinamento di 6 mesi in acciaio.

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosso rubino profondo;
profumo ampio e complesso,
fruttato con note di prugne,
confettura di ciliegia tipici del
vitigno.

Temperatura di servizio: 18°C

I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni