

PLINIANA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC RISERVA



Vitigno: Primitivo 100%

Grado alcolico: 15,00%

Residuo zuccherino: 12g/l

Zona di produzione: areale del Primitivo di Manduria DOC

Sistema di allevamento: principalmente tradizionale alberello pugliese.

Terreno: argilloso, terra rossa ricca in ferro.

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a 12-14 °C per estrarne gli aromi caratteristici; Fermentazione e macerazione di 15 giorni circa a temperatura controllata di 25/27 °C,. Fermentazione malolattica e affinamento in barrique di rovere.

Caratteristiche

organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi granati; profumo ampio e complesso, con note di caffè, tabacco e menta. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale dolce che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

Abbinamenti: Carni alla griglia o brasate, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione

Temperatura di servizio: 18°C

I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni