

GIUNONICO

ZONA DI PRODUZIONE Sava provincia di Taranto

DENOMINAZIONE DOC Manduria Riserva

VARIETA' Primitivo

VIGNETI Tipico alberello pugliese di 70 anni

VINIFICAZIONE La vendemmia manuale viene effettuata alle prime ore dell'alba. Fermentazione a temperatura controllata a 25° C per 8-10 giorni. La macerazione con le bucce dura 12-15 giorni.

AFFINAMENTO 20 mesi in botti di legno da 5000 litri, 4 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

ALCOHOL 15 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE Brillante ed intenso colore rosso granata con riflessi violacei. Il profumo di Giunonico è avvolgente, intenso, con i sentori di mora ed amarena. Al palato sorprende il suo gusto rotondo, pieno e maturo, con lungo retrogusto.

Suggerito su carni rosse e cacciagione

Ossigenare e servire a 18°C



PRODUCTION AREA Sava, in the province of Taranto

WINE DENOMINATION DOC Manduria Riserva

GRAPES Primitivo

TRAINING METHOD Typical "Alberello Pugliese" 70 years old

VINIFICATION The grapes are harvested manually in late August, early in the morning. Fermentation takes place at a controlled temperature of 25°C for 8-10 days. The macerations with the skins lasts 12-15 days

AGEING 20 months in 5000 liters oak cask, 4 months in stainless steel tanks, 3 months in bottle prior to release

ALCOHOL 15% vol

TASTING NOTES Garnet Red in color, with purple tinges, Giunonico has a wide and intense scent, with hints of blackberry and morello cherry. On the palate is full-bodied and ripe, with long lasting finish. Suggested with red meats and game. Oxygenate and serve at 18°C