

## PRIMITIVO DI MANDURIA

Situata sulle murge tarantine, Manduria è nota come Città del Primitivo; è stata fondata dai Messapi, antica civilizzazione di origine illirica che incominciò a coltivare uve già nel 2.000 a.C. Questo antichissimo patrimonio viticolo si rispecchia perfettamente nella denominazione Primitivo di Manduria DOP, uno dei riconoscimenti più pregiati del Salento, che garantisce un vino di ottima struttura e corpo, importante tenore alcolico e intenso bouquet, che permane a lungo in bocca e ricorda la frutta maturata sotto l'intenso sole del Salento.

**VITIGNO:** Primitivo

**DENOMINAZIONE:** Primitivo di Manduria DOP

**ZONA DI PRODUZIONE:** zona rurale dei paesi di Manduria e Sava, in provincia di Taranto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** tradizionale alberello pugliese

**TERRENO:** argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** circa 5000 piante per ettaro, con una resa di 1,8 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** raccolta manuale, generalmente nell'ultima decade di agosto. Si lavora nelle prime ore dell'alba e i grappoli vengono rapidamente trasportati in cantina, evitando le alte temperature del periodo che potrebbero ridurre la freschezza e aromaticità del vino.

**VINIFICAZIONE:** l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25 °C.

**MATURAZIONE:** 6 mesi in barriques di rovere francese e 2 mesi in acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**APPORTO CALORICO:** 101,5 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino intenso; bouquet pronunciato di ciliegia e amarena mature, con note di frutta passa e sfumature di cocco e cioccolato; attacco dolce e sapido, un centro bocca importante e bilanciato, con tannini avvolgenti e vellutati. Finale persistente di fichi secchi e frutta stramatura.

**SERVIZIO:** ossigenare e servire a 18 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** arrostiti, cacciagione e funghi del bosco; primi piatti che utilizzano salse e cibi ben conditi.

