

CANTINA SAN DONACI



PRIMIUS

MANDURIA

Denominazione di Origine Protetta

PRIMITIVO

DENOMINAZIONE

D.O.P. Manduria

VITIGNI

Primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Manduria

COMPOSIZIONE TERRENO

Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese e/o Cordone speronato

DENSITA' IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO

q.li 90 - 100

VINIFICAZIONE

In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO

Acciaio, barrique

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con nuance granate. Al profumo si presenta intenso e complesso di frutti maturi a polpa rossa, in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno. Al sapore è secco, caldo, morbido, tannico e persistente.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con gli arrostiti, con piatti piccanti e formaggi a pasta dura.

FORMATI

750 ml



Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839
www.cantinasandonaci.eu
info@cantinasandonaci.eu