

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Primitivo
Sistema di allevamento: cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4.000-5.500
Terreno: argilloso, ricco di ferro e microelementi
Altitudine: 50-150 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine agosto, prima decade di settembre
Resa: 70-80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice.
Fermentazione in rosso con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata (24-26°C) per estrarre colore e struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: ampio e complesso, con note di prugna matura, amarena, confettura, spezie dolci e un accenno balsamico
Sapore: caldo, avvolgente, con tannini morbidi e dolce retrogusto fruttato; buona struttura e persistenza

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14,5% vol
Estratto secco netto: 30 g/l
Zuccheri riduttori: 5,2 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse alla brace, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati
Note di servizio: servire a 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Primitivo
Training system: spur-pruned cordon
Stumps per hectare: 4.000-5.500
Soil: clay, rich in iron and microelements
Altitude: 50-150 m/s.l.m.
Harvest: end of August, first ten days of September
Yield: 70-80 q.li/Ha

VINIFICATION

Destemming and soft pressing. Red fermentation with long skin maceration at controlled temperature (24-26°C) to extract color and structure.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet reflections
Parfum: wide and complex, with notes of ripe plum, black cherry, jam, sweet spices and a balsamic hint
Taste: warm, enveloping, with soft tannins and a sweet fruity aftertaste; good structure and persistence

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14.5% vol
Net dry extract: 30 g/l
Reducer sugars: 5,2 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect with grilled red meats, roasts, venison, aged cheeses
Service notes: served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Primitivo
Rebzüchtung: Spaliererziehung mit Zapfenschnitt
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.500
Boden: tonhaltig, reich an Eisen und Mikroelementen
Höhe: 50-150 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September
Trauben: 70-80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Abbeeren und sanftes Pressen. Rotweinvergärung mit langer Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (24-26°C) zur Extraktion von Farbe und Struktur.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit violetten Reflexen
Bukett: breit und komplex, mit Noten von reifer Pflaume, Schwarzkirsche, Konfitüre, süßen Gewürzen und einem balsamischen Hauch
Geschmack: warm, umhüllend, mit weichen Tanninen und einem süßen, fruchtigen Nachgeschmack; gute Struktur und Persistenz

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Trocken Extrakt: 30 g/l
Restsüsse: 5,2 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu gegrilltem roten Fleisch, Braten, Wild, gereiftem Käse
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C

