

EPICURO



PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Doc Manduria (Taranto).

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo come da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e alberello.

SUOLO

Terre rosse ricche di ferro su fondo calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata e affinamento e maturazione in acciaio. Può subire un leggero passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso. Intenso all'olfatto di piccoli frutti rossi di bosco, fiori rossi, rosmarino e finale mentolato. Intensamente fruttato al palato, largo per aromaticità, equilibrato e di lunga persistenza fruttata e floreale.

TITOLO ALCOLEMICO

14%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, zuppe, carni alla griglia e bistecche.