

EPICURO



PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ROSSO RISERVA



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Doc Manduria.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo come da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese.

SUOLO

Territori pianeggianti caratterizzati da terre rosse ricche di ferro su fondo calcareo, fortemente influenzati dai venti provenienti dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia a maturazione fenolica con lavorazione soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata e con macerazione prolungata. Maturazione non inferiore a 24 mesi, di cui non meno di 9 in legni di varia natura e dimensione.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino impenetrabile con accenni granato di grande luminosità. Al naso complesso e scuro di frutti neri di bosco, terra bagnata, chiodo di garofano, caffè e menta, resina di pino e fondo di grafite. Morbido e profondo nelle sensazioni fruttate e vegetali, avvolgente e vivido grazie a freschezza e sapidità, e di interminabile persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

14,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Polente con vari condimenti, selvaggina, capretto al sugo, formaggi di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

2015 › Medaglia d'Oro Mundus Vini