



COLLEZIONE '53

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Da vecchie vigne coltivate ad alberello seguendo l'antica tradizione familiare, un'attenta selezione manuale dei singoli grappoli di Primitivo di Manduria DOP dà vita a questo vino, dal colore rosso intenso con carichi riflessi violacei. I suoi profumi ricordano la confettura di frutti di bosco maturi e sono accentuati da un gusto morbido ed elegante che racchiude le caratteristiche del suo territorio. Si abbina perfettamente a selvaggina, carne rossa e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

Alcool: 15% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte Francese e barrique Americana per almeno 14 mesi.

From old free standing vines grown following the old family tradition, a careful hand-selection of each Primitivo di Manduria DOP cluster originates this intense red wine with violet hints. Its aromas are reminiscent of ripe mixed berries jam, enhanced by a smooth and elegant flavour which keeps the features of its territory. It perfectly matches with game, red meat and aged cheese. Excellent as a meditation wine, too.

Alcohol: 15% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels and American barriques at least for 14 months.