



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 dà vita a questo vino, dal colore rosso intenso con carichi riflessi violacei. Al naso, profumi intensi di confettura ai frutti di bosco maturi. Gusto morbido ed elegante che racchiude le caratteristiche del suo territorio. Perfetto con 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 "Alberello" vines grown following the old family tradition, a careful hand-selection of Primitivo di Manduria single grapes originates this intense red wine with purple hints. On the nose, intense bouquet of ripe wild berries jam. Smooth and elegant taste, with all the characteristics of its territory. Perfect with game, red meat and aged cheese, as well as a meditation wine.

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, ageing in French barrels and American barriques at least for 14 months.