

# NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Primitivo di Manduria DOP Riserva



**Tipologia** Rosso

**Denominazione** Primitivo di Manduria DOP

**Vitigno** Primitivo

## Zona di produzione

Salento, Puglia. Terre rosse residuali, a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. Intensa presenza di ossidi di ferro. Ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche elevate

**Coltivazione** Vecchi Alberelli, 5.000 viti per ettaro

**Epoca di vendemmia** Seconda metà di settembre

## Vinificazione e affinamento

Vendemmia manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici. Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 18 mesi

## Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino molto carico ed elegante; Profumo ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Al palato è un vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia

**Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti

**Temperatura di servizio** 18°C