



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Primitivo di Manduria DOP

Tipologia

Rosso

Denominazione

Primitivo di Manduria DOP

Vitigno

Primitivo

Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da temperature medie alte ed una bassa piovosità. I terreni sono di medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro

Coltivazione

Spalliera, 5.000 viti per ettaro

Epoca di vendemmia

Metà settembre

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americana per 5-6 mesi

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino arricchito da riflessi violacei; profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alle prugne, con gradevoli note di cacao e vaniglia. Al palato è vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza

Abbinamenti

Ideale con la cucina di terra: pasta con ragù di carne, timballi e paste al forno riccamente condite, zuppe di legumi con pancetta, carni d'agnello, salsicce e arrostiti; ottimo con formaggi a pasta dura stagionati

Temperatura di servizio

16-18°C