

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; diraspatura-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

Ideale con i piatti strutturati della cucina di terra: parmigiana di melanzane, pasta con sughi carne, timballi e paste al forno riccamente condite, zuppe di legumi con pancetta, carni d'agnello, salsicce e arrostiti, bistecche di vitello e di maiale alla griglia; ottimo con il pecorino stagionato

Temperatura di servizio 18°C