

GIUNONICO

Primitivo di Manduria Riserva

Il Primitivo di Manduria è una delle denominazioni d'origine più importanti del Sud Italia. Questo antichissimo vitigno è in grado di produrre grandi vini nella zona di Manduria, in provincia di Taranto, riconosciuti dal suo intenso profumo di frutti neri stramaturi e dai suoi tannini vellutati e avvolgenti.

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: Primitivo di Manduria DOC Riserva

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di Sava, provincia di Taranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tradizionale alberello pugliese di 70 anni

TERRENO: sabbioso

DENSITÀ DI IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 1 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette, effettuate alle prime ore dell'alba per evitare le elevate temperature della zona.

VINIFICAZIONE: Macerazione a contatto con le bucce durante 12-15 giorni, per estrarre al massimo i componenti aromatici e tannici dell'uva. Fermentazione a 25 °C per 8-10 giorni.

MATURAZIONE: 20 mesi in botti di rovere da 5000 litri, 4 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%

APPORTO CALORICO: 105 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Brillante ed intenso colore rosso rubino, con riflessi granati. Questo Primitivo di Manduria sprigiona un profumo avvolgente, intenso, con aromi iniziali di mora ed amarena che poi lasciano spazio a complessi sentori secondari e terziari, caratteristici dal suo lungo affinamento in legno. Al palato è evidente il suo gusto rotondo e pieno, con tannini vellutati ed eleganti seguiti da un lungo retrogusto di frutta nera stramatura e spezie.

SERVIZIO: ossigenare e servire a 18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati a pasta dura; primi piatti ben conditi, funghi grigliati e speziati.

