PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

CONTE DI CAMPIANO

Italy's Wine

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Tipologia vino: Rosso fermo
Denominazione vino: Primitivo di Manduria DOC
Area di produzione: Brindisi e Taranto province nella regione Puglia
Uve: 100% Primitivo
Gradazione alcolica: 14,5%vol.
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi aranciati
Profumo: Intenso e complesso bouquet con note di prugna matura, ciliegie morello e sentori di spezie
Sapore: Vino caldo e bilanciato con una buona struttura e tannini morbidi
Abbinamento: Perfetto con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18-22 °C
Note: Le uve vengono raccolte e seguendo la vinificazione tradizionale in rosso avviene la fermentazione per 2 settimane in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi che consentono l'estrazione di aromi e tannini. Il vino rimane ad affinare in botte per 4-6 mesi

Wine type: Still dry red wine
Wine Appellation: Primitivo di Manduria DOC
Area of Production: Taranto and Brindisi provinces in Apulia region
Grapes: 100% Primitivo
Alcohol: 14,5%vol.
Colour: Deep ruby red
Bouquet: Intense and complex with notes of ripe plum, morello cherry and spices
Taste: Well-balanced warm wine of good structure and supple tannins
Food Pairings: Perfect with spicy pasta, red meat and aged cheese
Serving Temperature: 18-22 °C
Notes: The grapes are harvested and following the traditional vinification in red the fermentation takes place for 2 weeks in steel tanks with frequent pumpovers that allow the extraction of aromas and tannins. The wine remains to refine in cask for 4-6 months