



Primitivo di Manduria

DOC

Denominazione di Origine Controllata

Area di produzione: *Manduria – Puglia*

Vitigno: *100% Primitivo*

Alcool: *14,5% vol.*

Affinamento: *in grandi botti di rovere*

Caratteristiche organolettiche: *colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Il bouquet è ricco ed intenso: sprigiona marcate note di frutta matura (more e ciliegie) ed un piacevole sentore di spezie ed intrigante liquirizia. All'assaggio è caldo, morbido, strutturato e di buona persistenza.*

Abbinamenti gastronomici: *si abbina a piatti saporiti, strutturati e pietanze speziate. Ideale con formaggi erborinati e da provare in accostamento al cioccolato fondente.*

Potenziale invecchiamento: *10 anni dalla vendemmia*

Temperatura di servizio: *18 °C*