



SAN MARZANO

Sessantanni

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

Denominazione: Primitivo di Manduria DOP

Coltivazione: Alberelli di almeno sessant'anni di età

Densità di impianto: 5.000 viti per ettaro

Zona produzione: Valle del Sessantanni, circa 40 ettari tra San Marzano e Sava (TA). I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve. È questa la zona classica di produzione della DOP Primitivo di Manduria

Terreno: Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro

Vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 8°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto carico ed elegante; profumo ampio e complesso, fruttato con note di prugne, confettura di ciliegia a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina

Servire a: 18°C



WINE SHARING BEAUTY