



## MANI DEL SUD PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. ROSSO

### TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

### UVAGGIO

Il Primitivo, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia, deve il suo nome alle caratteristiche fasi vegetative della pianta, tutte precoci, dalla maturazione al germogliamento, dalla fioritura all'invaiaatura, da cui deriva il vecchio nome di "Primaticcio".

### ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

### ALTITUDINE VIGNETO

50/100 m s.l.m.

### TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

### NOTE DEGUSTATIVE

#### COLORE

Rosso rubino intenso.

#### PROFUMO

Profumi intensi e decisi di confettura di amarene e fragole di bosco, eleganti note speziate di liquirizia.

#### SAPORE

In bocca rotondo, di buona struttura, un tannino presente ma equilibrato e il ritorno delle note fruttate sotto spirito già percepite all'olfatto.

#### CONSIGLIATO CON

Carni alla brace, selvaggina, salumi aromatici, formaggi stagionati.

#### GRADO ALCOLICO

15.0%

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C