



# SAN MARZANO

## 11 Filari

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG



**Tipologia:** Rosso

**Vitigno:** Primitivo

**Denominazione:** Primitivo di Manduria dolce naturale DOCG

**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:** Primi giorni di ottobre

**Vinificazione:** L'uva, dopo aver subito un appassimento sulla pianta, viene raccolta manualmente. Macerazione: 10 giorni con lieviti indigeni selezionati in vigna su materiale scelto di diverso tipo. Fermentazione a temperatura controllata a 24-26°C

**Affinamento:** In barrique di rovere francese e americano per 12 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso con sfumature granate; profumo persistente e complesso, con sentori di frutti surmaturi che ricordano la confettura di ciliegie e i fichi secchi; leggere note speziate. Il corpo, di tutto rispetto, avvolge piacevolmente il palato con sensazioni mielate mitigate da una giusta acidità

**Abbinamenti:** Pasticceria secca a base di mandorle, crostate di frutta e formaggi dal gusto deciso e stagionati

**Servire a:** 16°C

WINE SHARING BEAUTY

