

**PRIMO AMORE**  
**Primitivo di Manduria**  
**Dolce naturale**  
**Denominazione d'Origine Controllata**

**SCHEMA TECNICA**

**Gradazione:** 15%

**Vitigno:** Primitivo 100%

**Zona di produzione:** selezionata in feudo di Manduria

**Tipologia del terreno:** terra rossa poco profonda su strati di roccia calcarea

**Sistema di allevamento:** alberello sciolto

**Meccanizzazione:** limitata alle sole operazioni colturali

**Età media del vigneto:** 50/55 anni

**Produzione media/ettaro:** 50/60 q.li di uva

**Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre

**Tipologia di raccolta:** manuale

**Invecchiamento:** 1 anno in botti grandi di slavonia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso granata tendente all'arancio

**Profumo:** ciliegia marascata, prugna, amarena

**Sapore:** forte, asciutto, armonico, vellutato

**Abbinamento:** formaggi forti, cioccolata e pasta di mandorla

**Temperatura servizio:** 15/18° C