



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



il MADRIGALE

Primitivo di Manduria DOCG

DOLCE NATURALE

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 30-50 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Resa media di uva per ettaro: 40 q/l

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24°C)

Affinamento: acciaio e bottiglia

Gradazione alcolica: 15% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porporini.

Profumo: note di fichi secchi e datteri, prugne e mirtili in confettura aprono a sensazioni di viole; piacevoli e sottili toni speziati con drappi di sottobosco. Sentori di frutta secca e cacao in chiusura.

Sapore: delicata dolcezza al palato, freschezza appagante, tannino morbido e persistenza complessa.

Abbinamenti consigliati: crostata speziata con confettura di fragole, pasticceria secca in genere, formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 10 - 14 °C.

