



## PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

<b>Marchio</b>	Le Pitre
<b>Vino</b>	Primitivo di Manduria
<b>Classificazione</b>	Denominazione di Origine Controllata
<b>Zona produzione</b>	Comuni in provincia di Taranto
<b>Tipologia terreno</b>	Calcereo e argilloso
<b>Sistema coltivazione</b>	Preferibilmente alberello
<b>Resa q.li per ettaro</b>	Massimo 90
<b>Vitigni utilizzati</b>	Primitivo
<b>Clima</b>	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte.
<b>Vendemmia</b>	A giusta maturazione con accurata selezione delle uve
<b>Tecnica vinificazione</b>	Fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 15-20 giorni con utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione malolattica preferibilmente on legno e in ambiente condizionato
<b>Affinamento</b>	Preferibilmente in legno e invecchiamento in bottiglia
<b>Colore</b>	Rosso intenso con riflessi porpora-granati
<b>Profumo</b>	Bouquet austero di frutti rossi in confettura, marasca, carruba e mallo di noce
<b>Gusto</b>	Vellutato, pieno e armonico
<b>Tenore alcolico</b>	14,5% vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Carni rosse, arrosti e formaggi stagionati
<b>Temperatura servizio</b>	18-20° C
<b>Bicchieri consigliato</b>	Gran Cru
<b>Conservazione</b>	Bottiglia verticale in ambienti a temperatura massima 25° C, umidità massima 80%
<b>Durata</b>	Fino a 10 anni se conservato in cantine idonee