

Villa MOTTURA



PRIMITIVO DI MANDURIA

Marchio	Villa Mottura
Vino	Primitivo di Manduria
Classificazione	Denominazione di Origine Controllata
Zona produzione	Comuni in provincia di Taranto
Tipologia terreno	In prevalenza calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Controspalliera a guyot e cordone speronato
Resa q.li per ettaro	Massimo 90
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
Vendemmia	Fine agosto o inizio settembre, a giusta maturazione
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata con utilizzo di rimontaggi e delestage.
Affinamento	Preferibilmente in contenitori di legno di rovere per circa 6-8 mesi, in media 2-3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso intenso con riflessi porpora
Profumo	Intenso con sentori di frutti rossi in confettura, mora e visciola. Toni speziati di pepe nero e cacao
Gusto	Vellutato, pieno e armonico
Tenore alcolico	14% vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchieri consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	4-5 anni