



MOTTURA



PRIMITIVO DI MANDURIA

| | |
|-----------------------|--|
| Marchio | Mottura |
| Vino | Primitivo di Manduria |
| Riconoscimento | Denominazione d'origine controllata |
| Zona Produzione | Comuni in provincia di Taranto |
| Tip.Terreno | Calcereo e Argilloso |
| Sistema Coltivazione | Prevalentemente cordone speronato |
| Resa q.li per ettaro | 90 massimo |
| Vitigni utilizzati | Primitivo |
| Clima | Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte |
| Vendemmia | Prevalentemente manuale |
| Tecnica vinificazione | Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 20°C e costante utilizzo di rimontaggi e delestage. |
| Colore | Rosso intenso con riflessi granati |
| Profumo | Intensi di frutti rossi maturi,erbe aromatiche e sottobosco |
| Gusto | Ricco di sapori, asciutto, vellutato ed armonico |
| Tenore alcolico | 14%vol |
| Abbinamento ai cibi | Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati |
| Temperatura servizio | 16-18° C |
| Bicchieri consigliato | Calice a tulipano grande |
| Durata | Può essere lungamente invecchiato |

