



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, arrostiti, formaggi stagionati
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchieri consigliato	Calice a tulipano grande
Durata	Può essere lungamente invecchiato

