



# SELEZIONE



## STILIO PRIMITIVO DI MANDURIA

<b>Marchio</b>	Selezione
<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>	Prevalentemente alberello
<b>Resa q.li per ettaro</b>	60-70 circa
<b>Vitigni utilizzati</b>	Primitivo
<b>Clima</b>	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
<b>Vendemmia</b>	Manuale a maturazione leggermente avanzata con accurata selezione delle uve
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura con utilizzo di rimontaggi e delestage. Svolgimento della fermentazione malolattica
<b>Affinamento</b>	Una parte del vino per circa 6 mesi preferibilmente in contenitori di legno nuovi, primo e secondo passaggio, 2-3 mesi in bottiglia
<b>Colore</b>	Rosso con riflessi tendenti al porpora
<b>Profumo</b>	Bouquet austero di frutti rossi in confettura, marasca, prugna secca. Sentori terziari di vaniglia e chiodi di garofano
<b>Gusto</b>	Vellutato, pieno e armonico
<b>Tenore alcolico</b>	14,5% vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Carni rosse, arrostiti di selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati
<b>Temperatura servizio</b>	18-20° C
<b>Bicchieri consigliato</b>	Gran Cru
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
<b>Durata</b>	10 anni