



MOTTURA



PRIMITIVO DI MANDURIA

Marchio	Mottura
Vino	Primitivo di Manduria
Classificazione	Denominazione di Origine Controllata
Zona produzione	Comuni in provincia di Taranto
Tipologia terreno	Calcareo 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.
Affinamento	In acciaio
Colore	Rosso intenso con riflessi granati
Profumo	Intenso di frutti rossi, erbe aromatiche e sottobosco
Gusto	Ricco di sapori, asciutto, vellutato ed armonico
Tenore alcolico	14% vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse, arrosti e formaggi stagionati
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchiere consigliato	Calice a tulipano grande
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	Può essere lungamente invecchiato