

Villa MOTTURA



PRIMITIVO DI MANDURIA

Marchio	Stilio Limited Edition
Vino	Primitivo di Manduria
Classificazione	Denominazione d'origine controllata
Zona Produzione	Comuni in provincia di Taranto
Tipologia Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Prevalentemente alberello
Vitigni utilizzati	Primitivo 100%
Clima	Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte
Vendemmia	Prevalentemente manuale a leggera surmaturazione con accurata selezione delle uve.
Tecnica vinificazione	Lunga macerazione in appositi vinificatori con delestage e rimontaggi periodici. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Successiva svinatura e maturazione del vino per almeno un anno.
Colore	Rosso intenso quasi impenetrabile con riflessi porpora
Profumo	Intenso e complesso di frutti rossi in confettura, prugna disidratata, fichi secchi mandorlati. Sottofondo di polvere di caffè e fave di cacao.
Gusto	Pieno e di corpo, denso e persistente con fin di bocca fruttato.
Tenore alcolico	15 % Vol
Abbinamento ai cibi	Carne rossa alla brace, sughi di selvaggina, formaggi stagionati ma anche vino da meditazione da bere con cioccolato fondente e/o sigaro.
Temperatura servizio	18-20° C
Bicchiere consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale