



SELEZIONE



PRIMITIVO DI MANDURIA

Stilio Limited Edition

Marchio	Selezione
Vino	Primitivo di Manduria
Classificazione	Denominazione di Origine Controllata
Zona produzione	Comuni in provincia di Taranto
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Prevalentemente alberello
Resa q.li per ettaro	Massimo 90
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
Affinamento	Preferibilmente in legno di rovere, 8 anni in bottiglia
Colore	Rosso intenso quasi impenetrabile, con riflessi porpora-granati
Profumo	Intenso e complesso di frutti rossi in confettura, prugna disidratata, fichi secchi mandorlati. Sottotono 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	Carni rosse 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
Bicchieri consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	10 anni