

Villa MOTTURA



PRIMITIVO DI MANDURIA

Marchio	Villa Mottura
Vino	Primitivo di Manduria
Classificazione	Denominazione d'origine controllata
Zona Produzione	Comuni in provincia di Taranto
Tipologia Terreno	Calcereo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Controspalliera a guyot e cordone speronato
Resa q.li per ettaro	80-90
Vitigni utilizzati	Primitivo
Clima	Inverni medi con primavera ed estati molto asciutte
Vendemmia	Fine agosto, inizio settembre, giusta maturazione con accurata selezione delle uve.
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata con utilizzo di rimontaggi e delestage.
Invecchiamento	6/8 mesi in legno
Affinamento	2-3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso intenso con riflessi porpora.
Profumo	Profumo intenso con sentori di frutti rossi in confettura, mora e visciola. Toni speziati di pepe nero e cacao.
Gusto	Vellutato, pieno e armonico
Tenore alcolico	14%vol
Abbinamento ai cibi	Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati
Temperatura servizio	16/18° C
Bicchiere consigliato	Gran Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale