



MANDUS

Primitivo di Manduria DOP

Varietà delle Uve

Primitivo di Manduria 100%

Tecnica di produzione

Vino prodotte con uve selezionate nella zona del Salento e vinificate con macerazione a temperatura controllata, a cui segue una pressatura soffice del mosto a fine fermentazione. Il vino affina per circa quattro mesi in barriques di rovere francese.

Caratteristiche organolettiche

Vino di grande struttura, dal colore rosso rubino intenso, con qualche riflesso violaceo, profumi ampi di ciliegie mature e prugne, con gradevoli note di cacao e vaniglia.

Consigli del produttore

Servire ad una temperatura di 16/18 °C. Si abbina benissimo a sughi a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati.