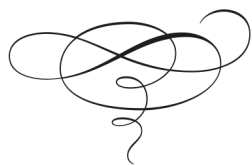


SELEZIONE LUIGI GUARINI



Primitivo di Manduria DOC

Vino Rosso Fermo

Vino adatto a primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carne, selvaggina di piuma e di pelo, formaggi stagionati, piatti tipici della cucina pugliese.



Primitivo / DOC Manduria:

PROVENIENZA: Puglia nella provincia di Taranto

VITIGNO: Primitivo di Manduria in purezza

TERRENO: Argilloso con marna calcarea

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Tipico alberello

RACCOLTA: Vendemmia manuale

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura, con lunga macerazione delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 25°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: Botti grandi di rovere per almeno 6 mesi e successivamente per altri 6/8 mesi in vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene microossigenato e sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol

COLORE: rosso rubino intenso con unghia granata

OLFATTO: aroma intenso, importanti sentori di noce, mandorla, pinolo si abbinano a sentori speziati come pepe nero, chiodi di garofano, cumino ed aneto

GUSTO: Dalla piena complessità, struttura equilibrata con tannino nobile che esprime tutte le peculiarità del vino conferendo un sapore caldo e armonico

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Lamb stew and beans – Egitto, Angus alla griglia – Argentina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C

CURIOSITÀ: Dante Alighieri disse "terra sitibonda, ove il sole si fa vino"; esprime il concetto di una terra unica, straordinaria come la Puglia, dove sotto la terra rossa esiste uno strato di argilla mista a calcare e roccia tufacea. Le radici delle viti scavano nel terreno in cerca di roccia fresca per ritemprarsi mentre i raggi del sole le fa contorcere ed il vento le lambisce.



BERLINER WEIN TROPHY 2018



BERLINER WEIN TROPHY 2018



BERLINER WEIN TROPHY 2016



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI
2019 LUCA MARONI



ASIA WINE TROPHY 2018