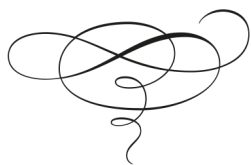


# SELEZIONE LUIGI GUARINI



## 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:** Pigiadirasatura, 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.