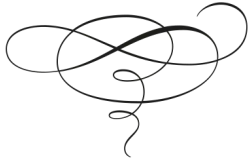


# SELEZIONE LUIGI GUARINI



## 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