SELEZIONE
LUIGI GUARINI

Primitivo di Manduria DOC

Vino Rosso Fermo

Vino adatto a primi piatti con sughi di carne, arrosti 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 masi 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.