

Linea Masseria - Lo Apu - Primitivo di Manduria Dolce Naturale

MASSERIA LINE - LO APU - PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE

Vino che racchiude i sentori più tipici e tradizionali del Primitivo, è espressione di un genuino legame affettivo col territorio.

Denominazione:

Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale

Uve (Varietà): 100% Primitivo

Collocazione geografica: Salento

Caratteristiche del terreno: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria

Età delle viti: 80 anni

Sistema di allevamento: Alberello

Produzione per ettaro: 25 qL

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce

Resa in vino: 50%

Affinamento: 5 mesi in barrique + 3 mesi in bottiglia

Tenore alcool: 14,5% vol.

Esame visivo: Rosso rubino intenso

Esame olfattivo: Fruttato con note di more e frutti di bosco, leggermente speziato

Esame gustativo: Robusto e armonico, la sua buona acidità sostiene bene la sua dolcezza.

Accompagnamenti: Vino da fine pasto, ideale per accompagnare dolci e frutta secca.

Piatto tipico ideale: Pezzi duri (tipici dolci pugliesi a base di mandorle).

A wine that contains the most typical and traditional scents of Primitivo, expression of a genuine emotional connection with the territory.

Appellation:

Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale

Grapes (Varieties): 100% Primitivo

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in iron oxides on sandstone layer

Vineyard age: 80 years

Training system: Bush wine

Yield per hectare: 25 qL

Harvest: Manual picking in small boxes

Vinification: Soft crushing, controlled temperature during fermentation and maceration on the skins

Yield grapes-wine: 50%

Refinement: 5 months in barrique + 3 months in bottle

Alcohol: 14,5% vol.

Colour: Intense ruby-red

Aroma: Fruity with notes of blackberries and wild berries, slightly spicy

Flavour: Robust and harmonious, its good acidity supports well its sweetness.

Food matching: Dessert wine, ideal to match sweets and nuts.

Ideal typical dish: "Pezzi duri" (typical pastries from Puglia made with almonds).

