

# Linea Masseria - Riserva - Primitivo di Manduria

## MASSERIA LINE - RISERVA - PRIMITIVO DI MANDURIA

Nobile vino del Salento, strutturato e di grande equilibrio, racchiude la storia secolare di questa terra, la sua civiltà contadina e la sua cultura vitivinicola. Rappresenta l'essenza dell'Antica Masseria Jorche.

### Denominazione:

Primitivo di Manduria DOP Riserva

Uve (Varietà): 100% Primitivo

Collocazione geografica: Salento

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

Età delle viti: 40 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 qL

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

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

Resa in vino: 60%

Affinamento: 12 mesi in barrique e "capasuni" + 3 mesi in bottiglia

Tenore alcool: 16% vol.

Esame visivo: Rosso rubino con riflessi rosso granato, carico

Esame olfattivo: Etereo, boisé, speziato

Esame gustativo: Robusto, armonico e giustamente tannico.

Accompagnamenti: Grandi secondi piatti di carne, sia bovina che ovina; la sua spiccata alcolicità lo rende perfetto per supportare grandi piatti carichi di aromi e struttura.  
Piatto tipico ideale: Purè di fave con cicorie di campagna.

A noble, structured and balanced wine of Salento which holds the century-old history of this land, its country manors and winemaking culture. It represents the essence of the Antica Masseria Jorche.

### Qualification:

Primitivo di Manduria DOP Riserva

Grapes (Varieties): 100% Primitivo

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in copper oxides on sandstone layer

Vineyard age: 40 years

Training system and plantation density:

Permanent cordon

Yield per hectare: 60qL

Harvest: Manual picking in little boxes

Vinification: Soft crushing and temperature controlled during fermentation and maceration

Yield grapes-wine: 60%

Refinement: 12 months in barriques and capasuni (typical amphoras of the area) + 3 months in bottle

Alcohol: 16% vol

Colour: Ruby-red with garnet-red tinges, very intense

Aroma: Ethereal, oaky, spicy

Flavour: Robust, harmonious and tannic to the right point.

Food matching: Great meat dishes, both bovine and ovine, its high level of alcohol makes it perfect for great aromatic and firmly structured dishes

Ideal typical dish: Purée of fava bean with wild cicory.

