

Tipologia vino Denominazione di Origine Protetta.

Colore Vino rosso.

Vitigni Primitivo.

Densità d'impianto 5000 alberelli per ettaro.

Zona di produzione Vecchissimi vigneti selezionati nei comuni di San Marzano e Sava. I suoli sono costituiti dalle terre rosse residuali, a tessitura fine e generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro. I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve. È questa la zona classica di produzione della d.o.p. Primitivo di Manduria.

Epoca di vendemmia Seconda metà di settembre.

Vinificazione L'uva, in avanzato stato di maturazione, viene raccolta manualmente. Macerazione: 18 giorni sull'80% della massa, 25 giorni sul 20% (con lieviti indigeni selezionati in vigna su materiale scelto di diverso tipo). Fermentazione a temperatura controllata a 24-26° C.

Affinamento 12 mesi in barriques di pregiati legni francesi ed americani.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino molto carico ed elegante, profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

Abbinamenti Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.

Vino da meditazione.

Fruibilità Da servire a 18°C.

Wine category Denominazione di Origine Protetta.

Colour Red.

Vine varieties Primitivo.

Vines per ha 5000 bush vines.

Production area Very old vineyards, selected in San Marzano and Sava. The soil is mainly "red earth", with a fine texture and a generally calcareous underground with few emerging rocks. The well-known redness of these soils is due to the presence of iron oxides. The climate is characterised by high temperatures all year round, very little rainfall and a wide temperature range between night and day, which has a positive influence on the quality of the grapes. This is the central area of d.o.p. "Primitivo di Manduria".

Harvest period Second half of September.

Vinification Grapes are hand-harvested in advanced status of ripening. Maceration: 18 days on 80% of the mass, 25 days on remaining 20% (with selected autochthonous yeasts). Thermo-controlled alcoholic fermentation at 24-26°C.

Maturation 12 months in fine French and American wood barrels

Tasting notes Intense ruby red colour, wide and complex to the nose, fruity, with a prune and cherry jam aroma, with notes of tobacco, slightly spicy. A full-bodied wine, soft and rich in fine tannins, with notes of cocoa, coffee and vanilla in the end.

Best served with Red meat, game, savoury first courses. Meditation wine.

Serving temperature About 18°C.

FEUDI
DI SAN MARZANO



Sessantanni

PRIMITIVO DI MANDURIA
denominazione di origine protetta