

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Protetta

Era il classico vino da taglio, alcolico e denso, una volta vanto della Puglia. Un vino storico, alquanto lontano dal gusto moderno, che vuole vini scelti e profumati. Oggi il Primitivo riveste un ruolo importante anche nel gusto moderno; col tempo si è cercato, con piccoli tagli, ed accorgimenti di accostumarlo, ammorbidirlo, renderlo insomma un grande vino ormai diffuso in gran parte dell'Europa e diretto verso traguardi ormai non più molto lontani.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2010

ETA' DEI VIGNETI: 30 - 40 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello basso pugliese;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Primitivo;

PORTAINNESTI: 157 -140 Ruggieri;

NUM. DEI CEPPI PER ETTARO: 2.500 - 3.000;

RESA DI VINO PER ETTARO: 50 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: L'estrazione del colore avviene tramite macerazione del mosto con le vinacce che conferiscono al mosto, con l'avanzare della fermentazione, sostanze coloranti ed odorose. Il vino così acquista delle eccezionali peculiarità che vengono ulteriormente caratterizzate dall'appassimento delle uve sul ceppo per un breve periodo. La separazione del mosto dalle bucce avviene per sgrondo esercitando una leggera pressatura. Il mosto completa la fermentazione per circa 7 giorni a temperatura termoregolata;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: L'invecchiamento è ottenuto in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi, dove si svolge la fermentazione malolattica. Verrà commercializzato soltanto 5/6 mesi dopo l'imbottigliamento;

DATI ANALITICI: Alcool 14% vol.;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso tendente al violaceo e con l'invecchiamento all'arancione, profumo tenue, vinoso dal sapore asciutto ma morbido, di buon corpo, gradevole, pieno, armonico, tendente con l'invecchiamento al vellutato;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: E' compagno indiscusso di grandi arrostiti, del ragù di sette carni ed a fine pranzo, con il pecorino stagionato. Si beve a 20°C in grandi bicchieri panciuti.

It was the typical wine which could be mixed, alcoholic and dense, once the pride of Puglia. An historical wine, somewhat distant from modern tastes, which prefer selected and scented wine. Today the Primitivo covers an important role also in modern tastes; with time they have tried to mix it in small quantities and particulars in order to change it, soften it and therefore make it a great wine which is now widespread in most parts of Europe, heading towards milestones which are no longer far away.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE:2010

AGE OF VINEYARDS: 30 - 40 years;

SYSTEM OF GROWTH: Short trees from Puglia;

VARIETY OF GRAPES: 100% Primitivo;

GRAFTING: 157 -140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 2.500 - 3.000;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 60 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: First decade of September;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST: The extraction of the colour occurs through maceration of the must with the dregs which with the advancing of the fermentation, give the must colouring and scented substances. In this way the wine acquires exceptional peculiarities which are further characterized by the withering of the grapes on the stumps for a short period. The separation of the must from the skin occurs by crunching using only slight pressure. The must completes its fermentation for about 7 days at a thermo regulated temperature;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: Ageing comes about in tanks made of stainless steel for several months, where the malolattica fermentation takes place. Then it continues in oak barrels of 6 to 8Hl for about a year. It will be commercialized only 5/6 months after bottling;

ANALITICAL DATA: Alcohol 14% vol.;

ORGANIC EXAMINATION: Red in colour which tends towards violet and with ageing dark orange, sweet scented, vinous with a dry but soft taste, full body, pleasant, robust, harmonious and with ageing it tends towards velvet;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: It is the undisputed partner of a great roasts, ragout with seven meats and at the end of a meal with seasoned strong cheeses. To be drunk at 20°C in large bulging glasses.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050000500	6	7,5	228 x 153 x H 335	25	125
Lt. 1,5	8020050150502	6	15	320 x 220 x H 348	12	60
Lt. 3	8020050300501	6	15	370 x 250 x H 530	9	27