



FRANCO RIZZELLO
SELEZIONE

La SELEZIONE

ARGIVO

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Classificazione: D.O.P. Riserva Primitivo di Manduria.

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Manduria (TA).

Sistema di allevamento: Alberello.

Epoca di vendemmia: Può variare dall'ultima settimana di agosto alla seconda settimana di settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 15-18 giorni di permanenza sulle bucce. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica, affinamento in barriques per 12 mesi e in acciaio per 6 mesi.

Affinamento: Acciaio inox - Barrique.

Note organolettiche

Rubino concentrato e impenetrabile. Aristocratica eleganza all'olfatto e intensità di profumi. In successione: l'amarena in confettura, l'anice stellato, il cioccolato, il caffè, il tabacco e il balsamico eucalipto. Sul fondo note leggere affumicate. Potente l'assaggio, succo di frutta e consistenza caratterizzano il gusto. Il suo tenore alcolico importante si armonizza con la tannicità vellutata e la sua freschezza. Opulenza e consistenza tattile chiudono il ricordo, lasciando una lunga scia mentolata sul finale.

Abbinamenti gastronomici

Ossobuco brasato al vino rosso, germano con scalogni caramellati, pici al ragù di lepre. Per tradizione: castrato alla brace, marro pugliese, braciole di carne equina al sugo.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Appellation: D.O.P. Riserva Primitivo di Manduria.

Varietal composition: Primitivo 100%.

Vineyards location: Manduria (TA).

Training: Alberello.

Harvest: Last week of August/second week of September.

Vinification: Crushing and de-stemming followed by 15-18 days of resting over the skins. Then drawing and aging in Allier barriques for 12 months and in stainless steel for 6 months.

Aging: In stainless steel - barrique.

Tasting notes

Deep and impenetrable red ruby. Aristocratic elegance at the olfaction and intensity of fragrances. In sequence: black cherry jam, anise, chocolate, coffee, tobacco and balsamic eucalypt. Light smoky marks in the background. Strong at the taste with a juicy texture. Its alcoholic tenor is balanced with its velvety tannin and freshness. At the end, long menthol scent.

Food pairing

Red wine braised ossobuco, mallard with caramelized shallot, pici (pasta) with hare ragu. According to tradition: grilled "castrato", Apulian "marro", horse meat chop in tomato sauce.

Serving temperature: 18°C.

