



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Classificazione: D.O.P. Primitivo Di Manduria.

Uve: Primitivo 100%.

Zona di produzione: Manduria, Sava (TA).

Sistema di allevamento: Alberello (5.000 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura temocontrollata di 25° - 26° C; di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.



Note organolettiche

Colore rubino profondo e cupo. Note di more e confettura ai frutti di bosco, viola in sottofondo, cioccolato e pepe si succedono all'olfatto. Caldo e morbido al palato, chiude l'assaggio con potenza e persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Arrosto di maiale in crosta, cinghiale alla cacciatora.

Per tradizione: spezzatino di carne di cavallo, sugo di braciolo, agnello con le patate al forno.

Temperatura di servizio: 18 °C.

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

Varietal composition: Primitivo 100%.

Vineyards location: Manduria, Sava (TA).

Training: Alberello (5.000 stumps).

Harvest: Second decade of September.

Vinification: After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its husks for 6-7 days at a controlled temperature of 25-26°C, then a gentle drawing and pressing at the end of fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Ruby with a dark and deep colour. Marks of blackberry and berry jam, violet in the background, chocolate and pepper succeeding at the olfaction. Warm and soft to the palate, closes the tasting with power and persistence.

Food pairing

Roasted pork in pastry, boar.

According to tradition: horse meat stew, tomato sauce braciolo, roasted lamb with potatoes.

Serving temperature: 18°C.

