



## ARGIVO

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



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.

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

**Uve:** Primitivo 100%.

**Zona di produzione:** Provincia di Taranto.

**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.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

*Concentrated and impenetrable ruby. Aristocratic elegance on the nose and intensity of perfumes. In succession: black cherry jam, star anise, chocolate, coffee, tobacco and balsamic eucalyptus. On the bottom light smoked notes. Powerful tasting, fruit juice and texture characterize the taste. Its important alcohol content harmonizes with the velvety tannins and its freshness. Opulence and tactile consistency close the memory, leaving a long mentulated trail on the finish.*

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

**Varietal composition:** Primitivo 100%.

**Vineyards location:** Taranto province.

**Vinification:** After crushing and destemming 15-18 days of stay on the skins follow. This is followed by racking and malolactic fermentation, aging in barriques for 12 months and in stainless steel for 6 months.

**Aging:** In stainless steel - barrique.

**Serving temperature:** 18°C.

