



# ARCHÈ

PRIMITIVO DI MANDURIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Rosso rubino concentrato. Complesso il suo profumo che riconosce in successione l'amarena, la viola, il tabacco da pipa, il cuoio, la liquirizia, il cioccolato e la polvere di caffè. Misurata è la nota vanigliata. Al gusto ritornano piacevolmente la frutta in confettura e le spezie dolci. Grande struttura e corpo con tannini vellutati e setosi. Finisce lungo e armonico.

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

**Uve:** Primitivo in purezza 100%.

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

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di settembre.

**Vinificazione:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 12-14 giorni di permanenza sulle bucce; svinatura e affinamento per 12 mesi in barriques di rovere.

**Affinamento:** Acciaio inox - Barrique.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

---

*Concentrated ruby red. Complex its scent that recognizes in succession the black cherry, violet, pipe tobacco, leather, licorice, chocolate and coffee powder. Measured is the vanilla note. Fruit jam and sweet spices return pleasantly to the taste. Great structure and body with velvety and silky tannins. It ends long and harmonious.*

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

**Varietal composition:** Primitivo in purezza 100%.

**Vineyards location:** Taranto province.

**Training:** Alberello (5.000 stumps)

**Harvest:** Mid-September.

**Vinification:** Crushing and de-stemming followed by 12-14 days of resting over the skins. Then drawing and aging for 12 months in french barriques.

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

**Serving temperature:** 18°C.

