

ANTICO CEPPO



PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
AGED IN OAK



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Doc Manduria.

UVE DI PROVENIENZA

100% Primitivo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e alberello.

SUOLO

Terre rosse ricche di ferro su fondo calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata e affinamento e maturazione in acciaio Subisce un breve passaggio in legno (botti grandi).

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino con nuance porpora. Intenso al naso di composta di fragole, mora di rovo, rosmarino, e un floreale di viola su fondo di humus. Morbido e strutturato ripropone a ventaglio le sensazioni avvertite al naso, per poi chiudere persistente su toni vegetali e fruttati.

TITOLO ALCOLEMICO

14%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Pasta con i funghi, arrostiti, carni alla brace, montone, o sulle tradizionali orecchiette alla barese.