



Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo. Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia. In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.

UVE: Primitivo di Manduria  
TERRENO: argillo-limoso  
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha  
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 40 anni  
VENDEMMIA: prima decade di settembre  
RESA PER HA.: 60 q. li  
AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in botte  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi  
FORMATO BOTTIGLIA: 375/750/1500 ml.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and also spices as ginger and vanilla. On the palate it is full bodied and velvety and well balanced. Enjoy with grilled meats, baked pasta or pasta with hearty sauces, and ripe cheeses.

GRAPES: Primitivo di Manduria  
SOIL: clayey- muddy  
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vines/stocks per ha  
VINEYARD AVERAGE AGE: 40 years  
HARVEST: first decade of September  
YIELD PER HA.: 6 tonnes  
MATURATION: at least 6 months in barrel  
BOTTLE AGEING: at least 3 months  
BOTTLE SIZE: 375/750/1500 ml.  
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C