



NARDELLI

Primitivo di Manduria



Zona di produzione:
Puglia,
Salento-Manduria,
150/250 slm



Piante per ettaro:
4500-6500



Terreno:
Sabbioso-argilloso e
argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura 6 giorni dopo
il termine della stessa.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Vitigno:
Primitivo di Manduria



Età dei vigneti:
15-40 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione il
vino viene travasato in botti
di rovere francese di medio
tostatura, dove avviene la
fermentazione malolattica e
rimane in affinamento per
6 mesi. Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia per 4 mesi.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato,
alberello pugliese

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi granati



Profumo:
Intenso e persistente con
armoniche note speziate



Gusto:
Morbido e persistente
con un tannino lungo
sapientemente equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Selvaggina, carne al forno
e alla brace, formaggi secchi



Mescita:
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

