

Primitivo Manduria dolce natrale

Madrigale

Consorzio Produttori Vini Manduria



Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 80 anni

Caratteristiche del suolo: 5000 ceppi per ettaro

Sistemi di allevamento: alberello

Epoca di vendemmia: dal 30 Settembre

Resa media di uva per ettaro: 40 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo

Affinamento del vino: in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.

Colore: rosso intenso con riflessi porporini

Profumo: intenso e complesso, ricorda la marasca ed altri frutti rossi in marmellata; mostra sentori di frutta secca e cacao in finale

Sapore: dolce, caldo, morbido, con un notevole retrogusto intenso e persistente

Temperatura di servizio: 10° - 14° C.

Abbinamento consigliato: pasticceria secca - formaggi erborinati