

# Villa MOTTURA



## PRIMITIVO DI MANDURIA

Marque	Villa Mottura
Vin	Primitivo di Manduria
Classification	Appellation d'origine contrôlée
Zone de production	Municipalités de la province de Tarente
Type de terrain	Calcaire et Argileux
Système de culture	espalier Guyot et cordon éperonné
Rendement en quintaux par hectare	80-90
Cépages utilisés	Primitif
Climat	Hivers moyens avec des printemps et des étés très secs
Récolte	Fin août, début septembre, maturation parfaite grâce à une sélection rigoureuse des raisins.
Technique de vinification	Macération traditionnelle pendant 10 à 12 jours et fermentation du moût à température contrôlée avec remontage et délestage.
Viellissement	6 à 8 mois en bois
Raffinement	2 à 3 mois en bouteille
Couleur	Rouge intense aux reflets violets.
Parfum	Arôme intense avec des notes de confiture de fruits rouges, de mûre et de cerise griotte. Notes épicées de poivre noir et de cacao.
Goût	Velouté, ample et harmonieux
Teneur en alcool	14% vol.
Accords culinaires	Viandes rouges, rôtis, fromages affinés
Température de service	16/18°C
Verre recommandé	Grand Cru
Conservation	Température ambiante 18 °C, humidité 75 %, éclairage contrôlé, bouteille horizontale