

Villa MOTTURA



PRIMITIVO DI MANDURIA

Marque	Stilio
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	Principalement petit arbre
Rendement en quintaux par hectare	60-70
Cépages utilisés	Primitif
Climat	Hivers moyens avec des printemps et des étés très secs
Récolte	Vinification manuelle à maturité légèrement avancée avec sélection rigoureuse des raisins.
Technique de vinification	Macération traditionnelle pendant 10 à 12 jours et fermentation du moût à température contrôlée par remontage et délestage. La fermentation malolactique a lieu.
Viellissement	Une partie du vin est élevée pendant 6 mois en barriques de chêne français, de premier et de second passage.
Raffinement	2 à 3 mois en bouteille
Couleur	Rouge intense avec des reflets violets
Parfum	Bouquet austère de confiture de fruits rouges, de griotte et de pruneau. Notes tertiaires de vanille et de clou de girofle.
Goût	Velouté, ample et harmonieux
Teneur en alcool	14,5 % vol
Accords culinaires	Viandes rouges, gibier rôti et venaison, fromages affinés.
Température de service	18/20 °C
Verre recommandé	Grand Cru
Conservation	Température ambiante 18 °C, humidité 75 %, éclairage contrôlé, bouteille verticale