

# Primitivo di Manduria DOC



MARILÙ



#### Tipologia

Rosso

#### Denominazione

Primitivo  
di Manduria DOC

#### Vitigno

Primitivo

#### Annata

2022

#### Gradazione alcolica

15% vol.

#### Sistema di allevamento

Controspalliera

#### Vendemmia

Ultima decade  
di Agosto/prima decade  
di Settembre

#### Fermentazione

Alcolica, per 7-11 gg  
a temperatura tra  
i 22 e i 26° C in serbatoi  
di acciaio.

Fermentazione  
malolattica svolta.

#### Affinamento

Minimo 12 mesi  
in acciaio, 1-2 mesi  
in bottiglia

#### Caratteristiche

Rosso rubino intenso  
con riflessi violacei.

La sua complessità  
aromatica emerge  
immediatamente:

prugne e ciliegie  
in confettura si  
accompagnano a note  
speziate e terrose.

Il gusto è ricco,  
il tannino avvolgente,  
e la piacevole sensazione  
di calore è persistente.

#### Abbinamento consigliato

Apprezzato per la sua  
intensità nel complesso,  
si rivela un'ottima scelta  
sia per accompagnare  
taglieri di salumi  
e formaggi a pasta dura  
ovvero piatti a base  
di selvaggina, sia da  
solo, come vino  
da meditazione.

#### Temperatura di servizio

16/18°C