Contessa Carola

# Primitivo di Manduria DOC Riserva




[Baros ( 75 cl )], [15% vol]

**TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

**VITIGNI PRINCIPALI**

Primitivo

**AREA DI PRODUZIONE**

La zona di produzione DOC Primitivo si estende nelle colline e pianure costiere della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Brindisi e Taranto.

**TERRENI**

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

**RACCOLTA**

Varietà a maturazione precoce, la vendemmia avviene generalmente ad agosto, al più tardi inizio di settembre.

**VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinata per 24 mesi dei quali almeno 9 in botti prima dell'imbottigliamento.

**COLORE**

Rosso rubino intenso con riflessi granati

**OLFATTO**

Fragranze intense che ricordano marmellata di frutti rossi, ribes nero e marmellata di ciliegie. Note eteree di cacao, liquirizia e vaniglia.

**GUSTO**

In bocca caldo, rotondo e morbido, con note fruttare, tannini morbidi e un retrogusto etereo.

**ABBINAMENTI**

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

**GRADO ALCOLICO**

15,0%

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)