

CALECARA

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Primitivo
Denominazione:	Manduria DOP
Area di produzione:	Manduria, Puglia, Italia
Potenziale:	6 anni
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	14% Vol.

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: Bouquet intenso di frutti a bacca nera con note di liquirizia e caffè.

Gusto: Gusto deciso, con tannini vellutati e avvolgenti. Finale persistente di confettura e spezie.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a tagliate, carni alla griglia e pasta con sughi importanti.

VINIFICAZIONE:

La vendemmia viene effettuata con temperature fresche che preservano la tipicità del vitigno. Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e il pigiato viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata di 25°C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 15-18 giorni per ottimizzare la delicata estrazione di tannini e antociani. 3 mesi in barrique di rovere americano e 6 mesi in acciaio.

