

## LE RARE VIGNE

# SINCE 1913 PRIMITIVO

### SINCE 1913

Primitivo di Manduria DOC  
Rosso

#### vitigni utilizzati:

Primitivo

#### zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese – area  
centrale e del Primitivo

#### altitudine:

50 mt. s.l.m.

#### tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

#### sistema di allevamento:

alberello pugliese

#### ceppi/ha:

6000

#### resa uva q.li/ha:

70 q.li

#### epoca di vendemmia:

2<sup>a</sup> decade di settembre

#### vinificazione:

fermentazione con  
macerazione

#### affinamento:

acciaio 10 mesi - barrique 6  
mesi - bottiglia

#### alcol svolto:

14,5% vol

#### colore:

vino dal colore rosso rubino  
intenso che si arricchisce di  
riflessi arancioni con  
l'invecchiamento

#### profumo:

bouquet intenso, pieno e  
fragrante

#### sapore:

gusto armonico, di corpo

#### abbinamenti:

classico rosso ideale per  
accompagnare arrosti di carni  
rosse. Ottimo con formaggi a  
pasta dura e salumi

#### temperatura di servizio:

18°-20°C

#### conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla  
luce e da fonti di calore

#### formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

### SINCE 1913

Primitivo di Manduria DOC  
Red Wine

#### grapes:

Primitivo

#### vineyard location:

Apulia – Central area and  
Primitivo

#### altitude:

50 mt. a.s.l.

#### soil:

clayey with medium texture

#### training system:

Apulian gobelet

#### plants/ha:

6,000

#### grape yield kg/ha:

7,000 kg

#### harvest:

mid-September

#### vinification:

fermentation and maceration

#### ageing:

steel 10 months - barrique 6  
months - bottle

#### alcohol content:

14.5% by vol

#### colour:

deep ruby red enriched by  
orange glints with ageing

#### smell:

intense, full and fragrant  
bouquet

#### taste:

balanced, full-bodied.

#### food pairing:

classic red wine perfect with  
roasted red meat. Excellent  
with hard cheese and salami.

#### serving temperature:

18°-20°C

#### storing:

in a cool place, away from  
light and sources of heat

#### available sizes:

bottle lt. 0.750

