

# ANGIOINO

## PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



### UVE

100% Primitivo.

### ZONA DI PRODUZIONE

Sava (Ta).

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello (5.000 ceppi per ha).

### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre. Vendemmia a mano.

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni, durante i quali vengono effettuati periodicamente rimontaggi e un delestage.

La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C.

### AFFINAMENTO

6 mesi in serbatoi d'acciaio e 6 mesi in barriques di rovere americano.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora; piacevolmente speziato; centro bocca importante e bilanciato, finale persistente.

### ABBINAMENTO

Formaggi stagionati, salumi affumicati e speziati. Carni rosse con cotture saporite e cacciagione. Primi elaborati. Vino anche da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ossigenare e servire a 18° C.

