

IMPERO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



SZCZEP

100% Primitivo.

OBSZAR UPRAWY

Sava (Ta).

SYSTEM UPRAWY

Formy szpalerowe z rusztowaniami w postaci drutów rozpiętych między palikami.

OKRES WINOBRANIA

Początek września. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Maceracja przez 12-15 dni. Moszcz poddany fermentacji w temperaturze kontrolowanej 23-24 °C.

DOJRZEWANIE

3 miesiące w kadzi i 3 miesiące w beczkach z amerykańskiego dębu.

CHARAKTERYSTYKA

Głęboki kolor czerwony; intensywny bukiet z nutą przypraw; w smaku zrównoważony, z wyraźnym finiszem.

PODAWAĆ DO

Makaronów, czerwonego mięsa i dziczyzny.

TEMPERATURA SERWOWANIA

Dotlenić i serwować w temperaturze 18°C.

