

# IMPERO

## PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



### UVE

100% Primitivo.

### ZONA DI PRODUZIONE

Sava (Ta).

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni 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 rimontaggi periodici. La temperatura di fermentazione viene mantenuta intorno ai 23-24° C.

### AFFINAMENTO

3 mesi in serbatoio d'acciaio e 3 mesi in barriques di rovere americano.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso; bouquet intenso, piacevolmente speziato; centro bocca importante e bilanciato, finale persistente.

### ABBINAMENTO

Suggerito su primi piatti a base di sughi, carni rosse e cacciagione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ossigenare e servire a 18° C.

