



AZIENDA AGRICOLA

MONTECROCETTA

PRIMITIVO DI MANDURIA

TIPO DI VINO
PRIMITIVO
DI MADURIA
DOC

**COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO**
Manduria
Loc Sava



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Calcareo arilloso tipica «terra rossa» pugliese



VARIETA' DI UVA

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
e anche da uve leggermente
APPASSITE



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, raccolta a
mano, macerazione termo-controllata e
fermentazione alcolica con lieviti
selezionati per circa 20 giorni.
Affinamento in grandi botti. Messo in
bottiglia senza filtrazione

%
VOL

ALCOOL
16,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
7 gr/lit



ACIDITA'
5,5 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Rosso rubino intenso,
arricchito da riflessi
granati.



ABBINAMENTI

Un grande vino che
dà il meglio di sé con
piatti importanti di
carne, stufati, brasati,
zuppe sostanziose,
carni rosse grigliate,
pietanze affumicate,
sughi di selvaggina e
anitra. Ottimo con i
formaggi stagionati.



PROFUMO

Profumo generoso che
rimanda a frutta
matura che ricordano
la prugna e
l'amarena, frutta
secca, con leggere
note di vaniglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C



SAPORE

Il sapore è fruttato e
richiama alla
memoria il gusto e i
profumi dei frutti
neri come il ribes, le
ciliegie e le prugne.
Il retrogusto, invece,
richiama al palato il
profumo della
liquirizia.



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 12 bottiglie

