

A DONNA AURELIA

PRIMITIVO SALENTO
IGP



MARZODD



VITIGNI
Primitivo 100%



AREA DI PRODUZIONE
Puglia



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello di 40 anni



TERRENO
Argilloso a livello del mare



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di settembre



TECNICA DI VINIFICAZIONE
Lunga macerazione e fermentazione in tini di rovere a temperatura controllata



TECNICA DI AFFINAMENTO
In serbatoi in acciaio per 12 mesi, 18 mesi in barrique di rovere ad alta tostatura e 6 mesi in bottiglia



FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 75 cl



GRADAZIONE ALCOLICA
18% Vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Aromi di marmellata di frutta rossa, more e mirtilli si uniscono a note tostate di legni nobili e spezie orientali.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino da meditazione. Ottimo anche abbinato a secondi piatti di carne importanti o a formaggi stagionati a pasta dura serviti con miele o mostarda



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16 - 18 °C