



MACCHIA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



País, Região e Sub-região

Itália / Puglia / Lizzano



Vinhedo

Solo de terra vermelha, árido e pedregoso entre dois mares com alta exposição solar.



Uva

100% Primitivo



Safra

2017



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração com temperatura controlada e fermentação alcoólica durante 10 dias em tanques de aço inox. Envelhecimento em barris de carvalho francês por 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi enriquecida por reflexos granada, com um aroma generoso que remete a fruta madura como ameixa, cereja preta e frutos secos, com ligeiras notas de baunilha. Vinho de notável estrutura suavizada pelo calor persuasivo do primitivo, que termina em notas de longa doçura. Temperatura de serviço entre 16 e 18° C.



Harmonização

Ideal com primeiros pratos robustos, cordeiro, carnes de caça com molhos elaborados e queijos duros.



Sobre a Vinícola

Luigi Ruggieri, médico e agricultor esclarecido, em 1959, reuniu um grupo de enólogos para valorizar as produções locais, recuperando as antigas práticas agrícolas e combinando-as com técnicas modernas de vinificação. Com a colheita de 1961 nasceu a Sociedade Cooperativa Cantine Lizzano, batizada com o vinho das primeiras uvas conferido pelos 111 membros, pioneiros do desenvolvimento econômico e social desta parte da Itália até então vítima das políticas agrícolas e das condições de venda decididas em outro lugar. Um dos primeiros exemplos de cadeia curta, premiada em 1989 com o reconhecimento da Denominação de Origem Controlada (DOC). Hoje a cooperativa está entre as maiores e mais modernas do sul da Itália, com mais de 400 vinicultores e 500 hectares de vinhedos com vinhas nativas (Primitivo, Negroamaro, Malvasia e Moscato) e internacionais (Chardonnay, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon), a única na Itália presidida por uma mulher, Rita Macripò, que segue com a mesma paixão e os valores dos seus fundadores.