



MARINOTTI PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP



País, Região e Sub-região

Itália / Puglia / Manduria



Vinhedo

Vinhas de baixa altitude, cerca de 100 m acima do nível do mar, com temperaturas médias muito altas e pouca chuva. Solo de marga, de textura fina e rica em óxidos de ferro, que confere superficialmente a distinta cor vermelha. Subsolo calcário com poucas rochas emergentes.



Uva

100% Primitivo



Safra

2017



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace e esmagamento seguido de maceração pré-fermentativa a frio durante cerca de 24-48 horas. Maceração com temperatura controlada entre 24 a 26° C e fermentação alcoólica com leveduras selecionadas durante 10 dias. Fermentação malolática em tanques de aço inox. Envelhecimento em barris de carvalho francês e americano por 18 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi muito intensa e elegante. Aroma amplo e complexo de compota de ameixa e cereja, notas de tabaco e especiarias. Vinho encorpado, macio e rico em taninos finos, com um final em cacau, café e baunilha. Temperatura de serviço: 18° C.



Harmonização

Combina com carnes vermelhas e de caça com molhos elaborados e primeiros pratos suculentos.



Sobre a Vinícola

Salento, o extremo sul da península de Puglia, uma terra adequada à viticultura por gerações. Entrelaçamento de etnias e paixões, região de encruzilhada de povos, onde a cultura da vinha e da produção de vinho tem origens ancestrais e chegou aos nossos dias pelo aperfeiçoamento das suas práticas, enriquecendo-se em tecnologia e fascinando o mundo com as suas narrativas. No coração do Primitivo di Manduria DOP, está instalada a vinícola a6mani e seus vinhos que nascem do amor sincero de três mulheres pela sua terra: três primas em uma execução impecável a 6 mãos para um projeto a ser realizado em conjunto. Desde 2011, produzem vinhos com uvas indígenas, como Primitivo e Negroamaro, com o objetivo de divulgar ao mundo este maravilhoso território e as suas potencialidades. As plantas mais velhas, as mudas pequenas, são a melhor expressão disso com seus baixos rendimentos e excelente potencial de qualidade.



Safra 2017



Safra 2017



Safra 2016



Safra 2015



Safra 2015



Safra 2015