

Moi

Primitivo di Manduria
Denominazione di Origine Protetta

Da uve Primitivo raccolte da vigneti nella zona di produzione del Primitivo di Manduria DOP, in prossimità del Mar Ionio, nasce questo vino dal colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso richiama sensazioni di frutti rossi sotto spirito, confettura di prugne e sentori speziati di frutta secca e liquirizia. Vino corposo, morbido, ben strutturato ed equilibrato. Adatto per accompagnare tutto il pasto.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia sud di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000 – 7.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi Francesi per almeno 8 mesi.

Produced from Primitivo grapes harvested in the DOP region of Manduria, next to the Ionian Sea, this wine stands out for its intense red colour with violet hints. Its nose is reminiscent of red fruit preserved in alcohol, plum jam and aromatic notes of dried fruits and liquorice. A full-bodied, smooth and balanced wine with a good structure. Perfect with all dishes.

Alcohol: 14% vol.

Production area: south of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000 – 7.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°- 28 °C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels at least for 8 months.

