

Dionysos Primitivo di Manduria Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dedicato alla divinità greca del vino, è corposo e armonico e rappresenta una delle eccellenze della produzione vitivinicola pugliese.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso, ha un profilo olfattivo ricco di frutti neri come mora, ciliegia e prugna, con piacevoli note speziate di pepe, cioccolato e cannella.

Al palato si offre complesso, corposo ma elegante nei tannini vellutati, con un finale sapido e di ottima persistenza.

UVE

Primitivo di Manduria 100%

PROVENIENZA

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro. Rese naturalmente molto basse con vendemmia manuale.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione di 15/18 giorni a 25°/28°, 3 follature giornaliere sino al termine delle fermentazione alcolica.

Affinamento di 15/18 mesi in botti e barriques di rovere, seguiti da una sosta in bottiglia di 6 mesi.

ALCOL

15% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il buon corpo lo rende perfetto con piatti molto saporiti e speziati, come pasta al ragù, polpette al sugo, carni rosse e di maiale, formaggi a lunga stagionatura.

BOTTIGLIA

750 ml

www.masseriasurani.it

