

MILLE
NOVE
CENTO
DIECI

LINEA SUPERIORE

via S. Benedetto, 93
82030 PONTE
Benevento - Italia

TEL. +39 (0) 824 874878
email: info@ocone vini.it

PIETRASALATA

Primitivo di Manduria
Denominazione di Origine Controllata
Puglia

Vitigno principale:

Il vino è ottenuto da uve Primitivo 100% coltivate nelle aree vitate del territorio di Manduria (Puglia) con sistema ad alberello su terreni fertili calcareo-argillosi di età compresa tra i 15 e i 25 anni con una resa di media di uva per ettaro di 90 ql.

Caratteristiche:

Si presenta con un colore rosso rubino carico con unghia granata, al naso è intenso e complesso e si possono apprezzare sentori di frutta matura come ciliegia e mora uniti a delicate note tostate e di vaniglia sul finale.

In bocca il sorso è caldo, morbido e persistente: un vino equilibrato e armonioso bilanciato da una gradevole spalla acida.

Vendemmia e vinificazione:

Le uve sono raccolte nel mese di Settembre e portate subito in cantina; qui avviene la diraspapigiatura seguita da fermentazione e macerazione a temperatura controllata per circa 10 giorni a temperature intorno ai 25 gradi per favorire estrazione di colore e profumi. Dopo la malolattica il vino è trasferito in botti grandi dove sosta minimo 6 mesi e successivamente imbottigliato per completare il suo affinamento.

Abbinamento:

Si consiglia su piatti di carne dalla notevole struttura come arrosto, brasato e filetto al pepe verde; da provare anche con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:

Servire a 16°/18° C.



PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	PRIMITIVO DI MANDURIA PUGLIA DOC	14°	75 cl	299	83	1.38	8051166521184
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA DISTESA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6		17X25X31		9 STRATI DA 11 CARTONI		165	