



Vignali Roccamena

Primitivo di Manduria DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

UVAGGIO:

PRIMITIVO

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino è prodotto da uve coltivate in un'area specifica della regione Puglia, che comprende parte delle province di Taranto e Brindisi. In questo territorio, i vigneti beneficiano dell'influenza del Mar Ionio, godendo di un clima secco e caldo per gran parte dell'anno.

Dopo la raccolta, le uve vengono diraslate e sottoposte alla vinificazione tradizionale. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata di 23–25°C per circa due settimane. Una volta completata la fermentazione malolattica, il vino viene conservato a bassa temperatura costante e imbottigliato nella primavera successiva.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso intenso, con tendenza al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Note di frutta scura con sentori di spezie e liquirizia.

Gusto: Strutturato, caldo e persistente al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare zuppe saporite e pasta con sughi ricchi, formaggi stagionati, arrosti e carni rosse.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.

EAN CODE

8051490273094

www.agricoleselvi.it