

DOGEATERS

arrogante

primitivo di manduria dop



Colore rosso rubino intenso, quasi nero come il cuore di un ex rancoroso. Gira nel calice con una lentezza da prima fila al buffet di nozze. Corposo e caldo, avvolgente come un abbraccio di un parente che hai visto solo ai funerali. Perfetto con grigliate, brasati o con l'intera pizza che avevi promesso di dividere. Ideale anche da solo, per accompagnare quella serata in cui scrivi messaggi di cui ti pentirai.

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo - **Alc. Vol:** 14%

Denominazione: Primitivo di Manduria DOP

Coltivazione: Guyot / Alberelli

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Sava, Manduria (Puglia)

Terreno: mediamente profondo, terre rosse rocciose e ferrose con tessitura media

Vendemmia: Settembre

Vinificazione: Raccolta rigorosamente manuale.

La fermentazione delle uve di Primitivo avviene in acciaio per riservarne le sue caratteristiche. Dopo averle diraspate e pigiate vengono lasciate a macerare per non meno di 10 gg. a temperatura controllata. Successivamente pressate e poste in affinamento breve sulle fecce

Affinamento: Sui lieviti per 9 mesi in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: un vino rosso di eccezionale qualità, con un colore rosso rubino e sfumature granate. Le sue note fruttate e la struttura robusta lo rendono un compagno ideale per secondi piatti raffinati e ricercati

Profumo: Caldo, avvolgente, con note di marasca, confettura rossa, speziate

Abbinamenti: Antipasti a base di salumi stagionati e formaggi, primi piatti ai funghi, carni rosse o per legumi cotti alla brace in terracotta, selvaggina

Temperatura di servizio: 16°-18°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram, Spotify, Facebook icons followed by DOGEATERS_SOCIETY