

VIGNETI DEL SALENTO

Zolla

Primitivo di Manduria

DOP

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Primitivo di Manduria.

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 6-8 mesi.

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, complesso, fruttato, con note di piccoli frutti rossi (ciliegie e more). Di struttura notevole e morbido, caldo e abbastanza tannico, di grande persistenza.

Abbinamenti gastronomici: eccellente con primi piatti robusti e carni d'agnello, ottimo con cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16-18°C

