

Primitivo di Manduria DOP "Talò" - San Marzano



LA VIGNA:

- Zona di produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa
- Vitigno: Negroamaro 100%
- Coltivazione: Spalliera
- Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro
- Tipo di terreno: A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro
- Vendemmia: Metà settembre
- Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni
- Affinamento: In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino arricchito da riflessi violacei
- Profumo: Opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna con gradevoli note di cacao e vaniglia
- Gusto: Notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.