

Mandus Primitivo di Manduria Pietrapura

Vitigno:

Primitivo di Manduria DOC 100%

Descrizione:

"Mandus" è un primitivo di Manduria DOC verace e tipico di questa varietà autoctona del Salento. Vinificazione con macerazione a temperatura controllata a cui segue una pressatura soffice del mosto a fine fermentazione.

Affinamento per circa quattro mesi in barriques di rovere francese a completare il quadro.

Molto buono per chi ama i vini del sud, con la loro intensità e carica aromatica. Un bel bicchiere.

Abbinamenti gastronomici:

Abbinamento ottimo con i piatti di tradizione salentina, bene con carni rosse e bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

GRADO ALCOLICO: 14 % Vol