BRUNILDE DI MENZIONE

IT EN

Brunilde di Menzione

Primitivo di Manduria DOC Riserva



Vinificazione

Le vigne di Primitivo vengono coltivate con il tradizionale sistema d'allevamento ad alberello. Le uve sono raccolte manualmente verso la fine di agosto, quando raggiungono il livello di maturazione ottimale. Dopo la vendemmia la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 33°C per 25 giorni per esaltarne la struttura e gli aromi. Il vino viene invecchiato in barrique per almeno 12 mesi.

Caratteristiche

Un vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, e un bouquet di frutta matura e dalle note speziate. L'affinamento in barrique lo rende un vino morbido e strutturato.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a piatti saporiti tipici della tradizione pugliese, carni alla griglia, arrostite o stufate. Da provare anche con della cioccolata extra fondente.

Primitivo	**Puglia**	**16-18 °C**	**Alcol: 15%** **Zuccheri: 15 g/l**