BRUNILDE DI MENZIONE

IT EN

Brunilde di Menzione

Primitivo di Manduria DOC



Vinificazione

Un prodotto unico ottenuto con sole uve di Primitivo, raccolte manualmente verso la fine di Agosto. I grappoli vengono coltivati con il tradizionale metodo ad alberello, fino a quando non 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 botti di rovere per circa 4 mesi.

Caratteristiche

Un vino dal colore rosso rubino, con un bouquet di frutta matura e dalle note speziate. Delicato e bilanciato.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con carni grigliate e selvaggina.

Primitivo	**Puglia**	**16–18 °C**	**Alcol: 14%** **Zuccheri: 12 g/l**