



Primitivo di Manduria Lirica 2022

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso prepotentemente vinoso. Potente ventaglio aromatico supportato da tannini leggermente dolci.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Consorzio Produttori Vini |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Puglia |
| Sottoregione | Manduria |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Primitivo |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 322272 |
| Adatto a | Pasta, Carne di vitello, Agnello, Carne di maiale |



Vinificazione

Questo vino è stato invecchiato per 2-3 mesi in barrique francesi, acquistando così ulteriore fascino, ma senza perdere la sua tipicità.

Terroir

Le viti crescono su rocce tufacee calcaree.

Storia

Un Primitivo di Manduria deve soddisfare determinati requisiti per meritare questo nome. Il vino deve infatti avere una gradazione alcolica minima superiore al 14 per cento, derivante dal naturale contenuto di zucchero dell'uva. In passato il Primitivo (imparentato con lo Zinfandel della California) era un semplice vino da taglio al sud, mentre veniva utilizzato per conferire colore ai vini del nord. Invece, da quando viene prodotto come singola varietà, è diventato un successo.

