



Primitivo di Manduria Lirica 2023

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	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Primitivo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322856
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.

