



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



LIRICA

Primitivo di Manduria DOC



Prodotto con uve Primitivo, raccolte a mano nella prima decade di settembre.

Produced from Primitivo grape, handpicked in the first decade of September.



Fermentazione alcolica a temperature non superiori ai 25°C, successivo affinamento di minimo 6 mesi.

Gradazione alcolica 14,5% vol.

Alcoholic fermentation at temperatures that did not exceed 25°C (77°F), then aging for minimum 6 months.

Alcohol 14.5% vol.



Colore rosso rubino con nuance granate. Naso intenso ed elegante, con evidenti sentori di frutta scura matura, ciliegia, prugna, spezie dolci come lo zenzero e l'anice, in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno. In bocca è secco e corposo, accarezza morbidamente il palato con buona consistenza e tannino elegante, accompagnato da una piacevole ed armonica freschezza. Finale speziato piuttosto lungo ed ampio.

Medium deep ruby red. Intense and elegant nose of ripe dark fruit, cherry, plum, sweet spices like ginger and aniseed with discreet oak. The palate is dry, medium to full, with a rounded texture and elegant tannin, a well-balanced freshness underneath with a rather long and broad spicy finish.



Parmigiana di melanzane, filetto al pepe verde, roastbeef in crosta, agnello al forno con patate aromatiche, formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 16-18°C.

Eggplant parmigiana, fillet steak with green pepper, crusted roast beef, roasted lamb with potatoes and herbs, medium-aged cheeses. Serve at 16-18°C (60-64°F).



Punta sul qr code e scarica la scheda tecnica completa.

Scan the qr code to download the fact sheet.

THE TOP 100 WINES 2020 WINE ENTHUSIAST

produttoridimanduria.it

