



SESSANTANNI

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

TIPOLOGIA VINO: Denominazione di Origine Protetta. **COLORE:** Rosso. **VITIGNO:** Primitivo. **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5000 alberelli per ettaro. **ZONA DI PRODUZIONE:** Vecchissimi vigneti selezionati nei comuni di San Marzano e Sava. I suoli sono costituiti dalle terre rosse residuali, a tessitura fine e generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro. I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve. È questa la zona classica di produzione della d.o.p. Primitivo di Manduria. **EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda metà di Settembre. **VINIFICAZIONE:** L'uva, in avanzato stato di maturazione, viene raccolta manualmente. Macerazione: 18 giorni sull' 80% della massa, 25 giorni sul 20% (con lieviti indigeni selezionati in vigna su materiale scelto di diverso tipo). Fermentazione a temperatura controllata a 24-26° C. **AFFINAMENTO:** 12 mesi in barriques di pregiati legni francesi ed americani. **CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** Un vino che riesce a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche per 7 anni. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino molto carico ed elegante, profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. **ABBINAMENTI:** Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti. Vino da meditazione. **FRUIBILITÀ:** Da servire a 18°C.

WINE CATEGORY: Protected Designation of Origin **COLOUR:** Red. **VINE VARIETY:** Primitivo. **VINES PER HA:** 5000 bush vines. **PRODUCTION AREA:** Very old vineyards, selected in San Marzano and Sava. The soil is mainly "red earth", with a fine texture and a generally calcareous underground with few emerging rocks. The well-known redness of these soils is due to the presence of iron oxides. The climate is characterised by high temperatures all year round, very little rainfall and a wide temperature range between night and day, which has a positive influence on the quality of the grapes. This is the central area of d.o.p. "Primitivo di Manduria". **HARVEST PERIOD:** Second half of September. **VINIFICATION:** Grapes are hand-harvested in advanced status of ripening. **MACERATION:** 18 days on 80% of the mass, 25 days on remaining 20% (with selected autochthonous yeasts). Thermo- controlled alcoholic fermentation at 24-26°C. **AGEING:** 12 months in fine French and American wood barrels. **AGEING POTENTIAL:** A wine that preserves its organoleptic characteristics for 7 years. **TASTING NOTES:** Intense ruby red colour, wide and complex to the nose, fruity, with a prune and cherry jam aroma, with notes of tobacco, slightly spicy. A full-bodied wine, soft and rich in fine tannins, with notes of cocoa, coffee and vanilla in the end. **BEST SERVED WITH:** Red meat, game, savoury first courses. Meditation wine. **SERVING TEMPERATURE:** About 18°C.



SAN MARZANO