

Il Cardinale Linea Oro

Primitivo di Manduria
Denominazione di Origine Protetta

Dai vigneti di Primitivo allevati ad alberello nel cuore della DOP, nascono uve accuratamente selezionate e raccolte a mano che producono questo vino dai fini sentori di prugne e ribes in confettura, accompagnati da liquirizia e vaniglia. Vino di struttura importante, Il Cardinale Linea Oro identifica elegantemente il suo territorio. Colore rosso deciso, dal gusto morbido ed equilibrato con tannino avvolgente. Ottimo per tutto il pasto, idoneo per carni rosse e cacciagione. Va servito a 18 °C.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte Francese e barrique Americana per almeno 10 mesi.

Primitivo free standing vines, cultivated in the heart of DOP areas, originate grapes carefully selected and harvested by hand, that produce this beautiful wine with aromas of plum, currants, vanilla and liquorice. With its important structure, Il Cardinale Linea Oro elegantly identifies its territory. This wine has an intense red colour, with a smooth and balanced taste and enchanting tannins. It perfectly matches with all dishes, ideal with red meat and game. Serve at 18 °C.

Alcohol: 14% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels and American barriques at least for 10 months.

