

MOI

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di origine protetta

14% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso intenso con sfumature violacee.

Intense red with purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi francesi per almeno 8 mesi.

Vinification by maceration at controlled temperature of 26°- 28 °C. After malolactic fermentation, aged in big French barrels for at least 8 months.



Richiama sensazioni di frutti rossi sotto spirito, confettura di prugne e sentori speziati di frutta secca e liquirizia. Corposo, morbido, ben strutturato ed equilibrato.

On the nose, aromas of red fruits under spirits, plum jam and aromatic notes of dried fruits and licorice. Full-bodied, smooth and balanced, with a good structure.



Adatto per accompagnare tutto il pasto.

Perfect with all dishes.

