

MACCONE PRIMITIVO DOLCE

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 15,00 + 6% Vol.

Vitigno: Primitivo 100%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Acquaviva

Tipologia del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: alberello età media 60 anni

Resa (uva per ettaro): 40 q.li

Vendemmia: manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione a cappello sommerso con fermentazione a temperatura controllata per 10 gg e svinatura

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio sei mesi dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei; Profumo intenso con sentori di fico secco, mandorla tostata, prugna, mirto e ciliegia;

Al palato la sua dolcezza dimostra bella ampiezza con tannini delicati e vivida freschezza a bilanciare la stoffa dolce e vellutata

Formato bottiglia: bordolese uvag 50 cl tappo sughero;

Abbinamento gastronomico: cioccolato fondente, dolci a pasta secca e formaggi stagionati; vino da meditazione

Bicchiere consigliato: tulipano piccolo per vino da dessert

Temperatura: 16-18° C