Puglia | Apollonio

Primitivo di Manduria

Primitivo di Manduria Dop

Proprietà	Marcello e Massimiliano Apollonio
Inizio attività	1870
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	120
BTG prodotte	1.500.000

PRIMITIVO DI MANDURIA

Vino rosso

Codice 69402

Annata 2018
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Salento
Vitigni Primitivo

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Primitivo
Vinificazione Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi. Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica.
Suolo Calcareo-argilloso
Abbinamento Carni alla brace, selvaggina, salumi aromatici, formaggi stagionati.
Vista Rosso rubino intenso.
Olfatto Profumi intensi e decisi di confettura di amarene e fragole di bosco, eleganti note speziate di liquirizia.
Gusto In bocca rotondo, di buona struttura, un tannino presente ma equilibrato e il ritorno delle note fruttate sotto spirito già percepite all'olfatto.
Affinamento 6 mesi in barrique americane di Quercus Alba con doghe piegate al vapore, 6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.
Sistema di allevamento Alberello pugliese
Sesto d'impianto 3.000 ceppi/ha
Resa per ettaro 60-80 q.li/ha
Vendemmia Manuale
Epoca di vendemmia Fine agosto
Acidità totale 5,5 g/l
Grado alcolico 15,00 % vol
Temperatura di servizio 16°-18°
Altre informazioni
Il Primitivo, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia, deve il suo nome alle caratteristiche fasi vegetative della pianta, tutte precoci, dalla maturazione al germogliamento, dalla fioritura all'invaiatura, da cui deriva il vecchio nome di "Primaticcio".