

Linea Masseria

Primitivo di Manduria - Riserva

MASSERIA LINE - PRIMITIVO DI MANDURIA - RISERVA

Un vino che racchiude la storia secolare di questa terra, la sua civiltà contadina e la sua cultura vitivinicola. Vino strutturato e di grande equilibrio, rappresenta l'essenza dell'Antica Masseria Jorche.

Denominazione:

Primitivo di Manduria DOP Riserva

Uve (Varietà): 100% Primitivo

Collocazione geografica: Salento

Caratteristiche del terreno: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria

Età delle viti: 50 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 q/l

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce

Resa in vino: 60%

Affinamento: 12 mesi in barrique e "capasuni" + 3 mesi in bottiglia

Tenore alcool: 16% vol.

Esame visivo: Rosso rubino con riflessi rosso granato, carico

Esame olfattivo: Etereo, boisé, speziato

Esame gustativo: Robusto, armonico e giustamente tannico.

Accompagnamenti: Grandi secondi piatti di carne, sia bovina che ovina; la sua spiccata alcolicità lo rende perfetto per supportare grandi piatti carichi di aromi e struttura.

Piatto tipico ideale: Purè di fave con cicorie di campagna.

A wine which expresses the century-old history of this land, its country manors and winemaking culture. A structured and balanced wine representing the essence of Antica Masseria Jorche.

Appellation:

Primitivo di Manduria DOP Riserva

Grapes (Varieties): 100% Primitivo

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in iron oxides on sandstone layer

Vineyard age: 50 years

Training system: Permanent cordon

Yield per hectare: 60 q/l

Harvest: Manual picking in small boxes

Vinification: Soft crushing and controlled temperature during fermentation and maceration on the skins

Yield grapes-wine: 60%

Refinement: 12 months in barriques and "capasuni" (typical amphoras of the area) + 3 months in bottle

Alcohol: 16% vol

Colour: Ruby-red with garnet-red tinges, very intense

Aroma: Ethereal, oaky, spicy

Flavour: Robust, harmonious and tannic to the right point.

Food matching: Great meat dishes, both bovine and ovine, its high alcohol content makes it perfect for great aromatic and firmly structured dishes

Ideal typical dish: Purée of fava bean with wild cicory.

