

Linea Trulli

Primitivo di Manduria

TRULLI LINE - PRIMITIVO DI MANDURIA

Vino simbolo del legame indissolubile tra ambiente, vitigno e lavoro dell'uomo.

Le viti sono tutte di vecchia data e crescono in terreni ricchi di ferro, condizioni eccezionali per un vino raffinato, ben strutturato, dal colore, profumo e sapori intensi.

Denominazione:

Primitivo di Manduria DOP

Uve (Varietà): 100% Primitivo

Collocazione geografica: Salento

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

Età delle viti: 40 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 80 ql

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

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

Resa in vino: 65%

Affinamento: 9 mesi in barrique e botti + 3 mesi in bottiglia

Tenore alcool: 15% vol.

Esame visivo: Rosso rubino, intenso, tendente carico

Esame olfattivo: Etereo, fruttato (confetture di frutti di bosco), speziato

Esame gustativo: Strutturato, equilibrato e giustamente tannico.

Accompagnamenti: A tutto pasto (per menù di terra), carni rosse insaporite con spezie, primi piatti complessi e strutturati.

Piatto tipico ideale: Orecchiette fatte in casa con sugo di polpette e involtini di carne ("brascioli") conditi con cacioricotta fresca o "ricotta forte".

This wine symbolises the indestructable bond between the environment, vineyard and the work of man. The vines are all old and grow in the iron-rich earth, excellent condition for a refined wine, well-structured and with an intense colour, bouquet and taste.

Appellation: Primitivo di Manduria DOP

Grapes (Varieties): 100% Primitivo

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in iron oxides on sandstone layer

Vineyard age: 40 years

Training system: Permanent cordon

Yield per hectare: 80 ql

Harvest: Manual picking in small boxes

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

Yield grapes-wine: 65%

Refinement: 9 months in barriques and italian "botti" + 3 months in bottle

Alcohol: 15% vol

Colour: Ruby-red, intense

Aroma: Ethereal, fruity (mixed berry jam)

Flavour: Well-structured, balanced and tannic to the right point.

Food matching: Ideal during all the meal (especially for land menu), red meat seasoned with spices, complex and structured pasta dishes.

Ideal typical dish: Handmade "orecchiette" with meat balls and meat roulades tomato sauce, seasoned with fresh "cacioricotta" and "ricotta forte".

