



MITI 2017

Classificazione	Primitivo di Manduria DOC
Vitigno	Primitivo di Manduria 100%
Zona di produzione	Manduria/Sava
Anno di impianto	1918
Produzione	22 quintali di uva per ettaro
Tipo di suolo	Terra rossa su una base di carparo
Epoca della vendemmia	Fine agosto/Prima decade di settembre
Metodo di raccolta	A mano con cassette da 15 kg
Produzione mosto	Macerazione in vasche aperte di acciaio da 15 quintali
Fermentazione alcolica	In vasche aperte di acciaio refrigerate alla temperatura di 14°/18° per 14/16 giorni
Affinamento	12/14 mesi in barrique + 12 mesi in acciaio + 12 in bottiglia
Grado alcolico	15°
Colore	Rosso impenetrabile con sfumature viola
Profumo	Sensazioni profonde e delicate di frutti rossi, ciliegia e ribes, finale lungo con sentori di spezie e pepe
Sapori	Potente con tannini vigorosi e decisi ma sempre eleganti e mai aggressivi al palato, finale intrigante di caffè e liquirizia
Abbinamenti	Cacciagione e cinghiale in umido o alla cacciatore, tonno rosso alla griglia, involtini di pesce spada alla messinese, spalla di maiale fumé, caciocavallo di fossa stagionato
Valori tecnici	Solfiti liberi 25 mg/L Solfiti totali 90 mg/L Residuo zuccherino 4,5 g/L