



TALÒ

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

TIPOLOGIA VINO: Denominazione di Origine Protetta. **COLORE:** Rosso. **VITIGNO:** Primitivo. **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5000 viti per ettaro. **ZONA DI PRODUZIONE:** San Marzano, Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa. Il terreno è a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro. **EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda settimana di Settembre. **VINIFICAZIONE:** Macerazione termo-controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica con lieviti selezionati. **AFFINAMENTO:** In barriques di legni francesi ed americani per 6 mesi. **CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** Un vino che riesce a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche per 5 anni. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei; profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna, con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza. **ABBINAMENTI:** Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura. **FRUIBILITÀ:** Da servire a 16-18°C.

WINE CATEGORY: Protected Designation of Origin. **COLOUR:** Red. **VINE VARIETY:** Primitivo. **VINES PER HA:** 5000. **PRODUCTION AREA:** San Marzano, Salento, Puglia. The area is about 100 meters above sea level, with high average temperatures and medium-low rainfall. The soft soil layer is clayey and quite thin, with a good presence of rocks. **HARVEST PERIOD:** Second week of September. **VINIFICATION:** Thermo-controlled maceration for about 10 days, followed by the alcoholic fermentation with selected yeasts. **AGEING:** In French and American wood barrels for 6 months. **AGEING POTENTIAL:** A wine that preserves its organoleptic characteristics for 5 years. **TASTING NOTES:** Ruby red colour enriched with violet reflections; generous bouquet, which recalls ripe cherries and plums, with pleasant notes of cocoa and vanilla. This wine has a velvety texture, softened by the warmth of the Primitivo grapes; the finish offers notes of persistent sweetness. **BEST SERVED WITH:** Savoury first courses, lamb and game with rich sauces, hard cheeses. **SERVING TEMPERATURE:** About 16-18°C.



SAN MARZANO