



FRANCESCA MARA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

UVAGGIO: Primitivo 100%.

ALTEZZA DEI VIGNETI: 185 metri sul livello del mare.

ETA' DEI VIGNETI: 52 anni.

DENSITA' DELLE PIANTE: 5200 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI IMPIANTO: "alberello".

EPOCA DI VENDEMMIA: 25 Settembre.

PRODUZIONE MASSIMA PER ETTARO: Kg. 6.000.

AFFINAMENTO DEL VINO: 12 mesi in botti di legno francese Allier.

BOTTIGLIA: 0,750 l. con tappo a sughero.

CONTENUTO ALCOLICO: 14% Vol.

CLASSIFICAZIONE: vino rosso fermo.

COLORE: rosso rubino, riflessi granati intensi.

PROFUMO: intenso e complesso, di frutti di bosco maturi (ciliegia, lampone, mora) e confettura (prugna), con chiari sentori speziati di vaniglia e note balsamiche in finale.

SAPORE: secco, caldo, morbido, tannico, persistente, arrotondato dall'ampio ventaglio gustativo delle note tostate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: arrosti e brasati.



Prodotto in Italia

www.francesca-mara.com

francesca@francescamara.it