SAN VINCENZO
PRIMITIVO DI MANDURIA

Sessant’anni di vigna. Nessuna fretta.

Da vigneti selezionati con viti di 60–70 anni. Raccolto a mano e affinato lentamente per preservarne concentrazione, equilibrio e profondità, offre note stratificate di frutto rosso, ciliegia e cioccolato fine, tannini vellutati e un finale lungo. Qualche minuto d’aria prima del servizio gli fa bene.

Vitigno: Primitivo

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: 20 ettari selezionati, con viti di 60-70 anni, coltivate con particolare cura all’interno di una superficie complessiva indicata in 70 ettari.

Vinificazione: Vendemmia manuale e lavorazione orientata all’espressione del territorio. Affinamento lento per preservare complessità e armonia.

Note di degustazione: Note stratificate di frutti rossi, ciliegia e cioccolato fine, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Carattere: Intenso, strutturato ed elegante; espressione autentica del Mediterraneo.

Temperatura di servizio: Servire a 16-18 °C. Si consiglia di decantare il vino per permettere al profilo aromatico di esprimersi pienamente.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

