



Gloria · Primitivo di Manduria DOP · Safra 2019

PRODUÇÃO DE UVA

Vinho italiano tinto com estrutura importante, produzido com uvas Primitivo di Manduria. Utiliza-se o sistema de cultivo espaldeira, produzindo cerca de 7000 videiras por hectare (8.000 kg).

A colheita ocorre durante os primeiros dez dias de setembro.

VINHO

Depois de colhidas, as uvas são submetidas a desengace, seguido por 8 dias de permanência nas cascas.

Em seguida, o vinho estagia durante 12 meses em barricas de carvalho francês e pelo menos 6 meses em garrafa.

Variedades de Uva: 100% Primitivo.

Cor: vermelho rubi intenso.

Aromas: finos e frutados com notas de frutas silvestres.

Sabor: notas de baunilha e alcaçuz, muito equilibrado para a presença de taninos nobres, que tornam-no agradável e persuasivo.

Harmonização: massas com molho à bolonhesa, carnes com molho, carnes grelhadas, assadas, e queijos curados.

Temperatura de serviço: 18 °C

Abrir pelo menos uma hora antes de servir.

Teor alcoólico: 15% vol.

