



DIONYSOS

PRIMITIVO

di MANDURIA

Denominazione di Origine Controllata

RISERVA

2011



ORIGINE:

"Masseria SURANI", 80 ettari di proprietà della famiglia Tommasi in Manduria, nel cuore della Puglia.



VIGNETO:

Esposizione a sud, terreno calcareo ed argilloso, 5.500 vigne per ettaro; metodo guyot.



VITIGNO:

Primitivo di Manduria 100%



ALCOHOL:

15% by vol.



MATURAZIONE:

12 giorni di fermentazione controllata in acciaio inox; in seguito 15 mesi di maturazione in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia



NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note speziate di caffè, pepe e cioccolato, arricchite dalla complessità di frutta rossa come Mora, Lampone e Prugna. Al palato è fine, ed elegante, con una buona intensità persistenza. Presenta tannini vellutati ed eleganti.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

È perfetto con piatti saporiti e carni rosse, carne di maiale, formaggi stagionati e piatti di pasta con sughi di carne e naturalmente con le tipiche "orecchiette".



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C.



BOTTIGLIA:

750 ml