

HERACLES

PRIMITIVO
Puglia IGT

2014



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 a metodo guyot.



VITIGNO:

Primitivo 100%



CONTENUTO ALCOLICO:

13,5% vol.



MATURAZIONE:

12 giorni di fermentazione controllata in acciaio inox; in seguito 10 mesi di maturazione in botti di rovere.



NOTE DEGUSTATIVE:

Intenso color rosso rubino. Note fruttate di ciliegia, fragola e liquirizia al naso. Dal sapore pieno e ricco, con un buon corpo e con un tannino piacevole e vivace al palato.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Arrosti e carne grigliata.
formaggi stagionati, zuppe speziate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C.



BOTTIGLIA:

750 ml