

**Tipologia vino** Denominazione di Origine Protetta.

**Colore** Vino rosso.

**Vitigni** Primitivo.

**Densità d'impianto** 5000 alberelli per ettaro.

**Zona di produzione** Vecchissimi vigneti selezionati nei comuni di San Marzano e Sava. I suoli sono costituiti dalle terre rosse residuali, a tessitura fine e generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro. I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve. È questa la zona classica di produzione della d.o.p. Primitivo di Manduria.

**Epoca di vendemmia** Seconda metà di settembre.

**Vinificazione** L'uva, in avanzato stato di maturazione, viene raccolta manualmente. Macerazione: 18 giorni sull'80% della massa, 25 giorni sul 20% (con lieviti indigeni selezionati in vigna su materiale scelto di diverso tipo). Fermentazione a temperatura controllata a 24-26° C.

**Affinamento** 12 mesi in barriques di pregiati legni francesi ed americani.

**Caratteristiche organolettiche** Colore rosso rubino molto carico ed elegante, profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.

**Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.

Vino da meditazione.

**Fruibilità** Da servire a 18°C.

**Wine category** Denominazione di Origine Protetta.

**Colour** Red.

**Vine varieties** Primitivo.

**Vines per ha** 5000 bush vines.

**Production area** Very old vineyards, selected in San Marzano and Sava. The soil is mainly "red earth", with a fine texture and a generally calcareous underground with few emerging rocks. The well-known redness of these soils is due to the presence of iron oxides. The climate is characterised by high temperatures all year round, very little rainfall and a wide temperature range between night and day, which has a positive influence on the quality of the grapes. This is the central area of d.o.p. "Primitivo di Manduria".

**Harvest period** Second half of September.

**Vinification** Grapes are hand-harvested in advanced status of ripening. Maceration: 18 days on 80% of the mass, 25 days on remaining 20% (with selected autochthonous yeasts). Thermo-controlled alcoholic fermentation at 24-26°C.

**Maturation** 12 months in fine French and American wood barrels

**Tasting notes** Intense ruby red colour, wide and complex to the nose, fruity, with a prune and cherry jam aroma, with notes of tobacco, slightly spicy. A full-bodied wine, soft and rich in fine tannins, with notes of cocoa, coffee and vanilla in the end.

**Best served with** Red meat, game, savoury first courses. Meditation wine.

**Serving temperature** About 18°C.

FEUDI  
DI SAN MARZANO



Sessantanni

PRIMITIVO DI MANDURIA  
denominazione di origine protetta