



MONTE DEI COCCI PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

PRODUZIONE

Area di produzione: Area DOP Manduria.

Tipo di terreno: Terra rossa.

VARIETÀ DI UVE

100% Primitivo di Manduria.

Vinificazione: Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in silos d'acciaio, segue una maturazione in *barriques* di rovere francese per 6 mesi. Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso intenso tendente al violaceo.

Profumo: Pieno e caratteristico, con note di buccia d'arancia, prugna e ribes, note speziate: pepe rosso e cannella.

Gusto: Armonico, vellutato ma pieno; retrogusto lungo, persistente e balsamico.

Abbinamenti enogastronomici: Vino da tutto pasto, si abbina ai piatti prodotti dalla stessa terra in cui sono coltivate le sue viti. Salumi, formaggi stagionati, carni rosse e verdure stufate sono i suoi naturali compagni.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Grado alcolico: 14,5% vol.

PRODUCTION

Production area: Manduria DOP area.

Soil: Red clay.

GRAPE VARIETY

100% Primitivo of Manduria.

Vinification: After a soft maceration and fermentation in stainless steel tanks, follows a maturation in French oak *barriques* for 6 months. The process is completed with bottle aging for 6 months.

TASTING NOTES

Colour: Deep red with purple hues.

Bouquet: Full-bodied with notes of orange peel, plum and black currant; but also spicy notes: red pepper and cinnamon.

Taste: Well-balanced, velvety but full-bodied; the aftertaste is long-lasting and balsamic.

Food pairings: Excellent for the whole meal, to pair with typical dishes of this area where its grapes are grown. To pair also with cold meats, aged cheeses, red meat and stewed vegetables.

Best served at: 16°-18° C.

Alcohol: 14,5% vol.



CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT

DESCRIPTION	FEATURES	EPAL-PALLET					
		N°	Case	Case x	Bottle x	Measures	Kg x
		Layers	Layers	Pal	Pal	Leng/Wid/Heig (CM)	
Monte dei Cocci Primitivo di Manduria D.O.P.	Borgognotta Evoluzione	5	21	105	630	120*80* (165+14)H	781.20
Monte dei Cocci Primitivo di Manduria D.O.P.	Borgognotta Evoluzione	5	25	125	750	100*120* (165+14)H	912

