

CATEGORIA
VINI ROSSI DOC
ANNATE 2019 E 2018



“EMPIRIO”

Primitivo di Manduria DOC 2018



Località: **San Pietro Vernotico (BR) - Puglia**

Telefono: **0831.676323**

E-mail: **info@vinicolamediterranea.it**

 **www.vinicolamediterranea.com**

 **@VinicolaMediterranea**

 **@vinicolamediterranea**

Denominazione: **Primitivo di Manduria DOC**

Colore: **Rosso**

Annata: **2018**

Vitigno: **Primitivo**

Zona di produzione: **San Pietro Vernotico (BR)**

Altimetria: **0 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Calcareao di origine carsica ricco di sequossidi di ferro e alluminio**

Epoca di Vendemmia: **Agosto/settembre**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **28° - 30° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio e barrique**

Periodo di maturazione: **6 mesi in barrique**

Affinamento: **2 mesi**

Gradazione alcolica: **14% vol.**

Classification: **Primitivo di Manduria DOC**

Type of wine: **Red**

Vintage: **2018**

Grape variety: **Primitivo**

Area of production: **San Pietro Vernotico (BR)**

Altitude: **0 mt a.s.l.**

Soil: **Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquioxides**

Harvest period: **August/september**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **28° - 30° C**

Type of container: **Steel and barrique**

Time of maturation: **6 months barrique**

Refining of wine: **2 months**

Alcoholic graduation: **14% vol.**

Nel territorio di San Pietro Vernotico, cittadina dell'alto Salento, sorge la Vinicola Mediterranea.

Mai nome più azzeccato per un'azienda che sfrutta le qualità migliori e le caratteristiche più identificative dei territori del Mediterraneo: una terra vocata naturalmente alla coltivazione della vite, con il clima caldo e mitigato dal vicino mare Adriatico.

L'azienda nasce nel 1997, alla guida di Giuseppe Marangio e di Vito Epifani, entrambi esperti nel settore coinvolti direttamente.

Di colore rosso con riflessi granati, a primo impatto mostra note di fragole mature, pinoli tostati e sottobosco.

Corpo pieno e vellutato, tannini secchi ed un finale persistente.

