

Papale

Primitivo di Manduria
Denominazione di Origine Protetta

Le uve Primitivo vengono raccolte nei vigneti allevati ad alberello. Il colore è rosso carico con intensi riflessi violacei. I profumi sono molto intensi e richiamano sensazioni come confettura di frutta, ribes nero, mora, ciliegia, cacao e liquirizia. Al gusto è un vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico. Adatto per accompagnare tutto il pasto ma anche minestre condite con sughi di carni, intingoli, stufati, carni rosse alla griglia e brasati.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia sud di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000 – 7.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau Francesi per almeno 8 mesi.

Primitivo grapes are harvested from old free standing vineyards. Its colour is deep red with very nice violet hints. Its bouquet is really intense and reminiscent of fruit jam, blackcurrants, cherries, mulberries, cocoa and liquorice.

With its round, smooth taste with fruity notes and an aromatic aftertaste, Papale is ideal with all dishes, in particular braised and red stewed meat.

Alcohol: 14% vol.

Production area: south of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000 – 7.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French tonneau at least for 8 months.

