MASSERIA
CUTURI
1881

Chidro
Primitivo di Manduria DOC
2022

VIGNA
Uvaggio: Primitivo 100%
Terreno: Franco argilloso, sabbioso con scheletro di natura calcarea
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro
Allevamento: Spalliera con portamento a guyot

VINIFICAZIONE
Selezione in pianta e raccolta manuale. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (22°-28°) con 25 giorni a contatto con le bucce.
Maturazione di 16-18 mesi in tonneau di rovere Francese per il 60% e per il 40% in cemento.
Affinamento di 12 mesi in bottiglia favorendo la corretta percezione sensoriale.

Alcol: 14,5% vol.
Zuccheri: 3,40 g/l
Acidità: 5,40 g/l
pH:3,60

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Naso ricco e complesso con note di frutti rossi maturi, prugna e amarena. Eleganti note leggermente speziate.

Gusto: Al palato è ampio e vellutato, con note equilibrate che spaziano dai frutti rossi alla confettura. Finale fresco con tannini morbidi e setosi.

Abbinamenti: Primi piatti complessi. Formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16°-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000

CURIOSITÀ

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com