MASSERIA
CUTURI
1881

Licuturi
Primitivo di Manduria DOC
2021

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

VINIFICAZIONE . Vendemmia nella prima decade di settembre.
Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio (22°- 28°)
Macerazione di 20-25 giorni sulle bucce in vasca d'acciaio a temperatura controllata.
Maturazione in legno di secondo passaggio (16-18 mesi) in tonneaux di rovere francese da 5 HL.
Dopo l'imbottigliamento, segue almeno 1 anno in bottiglia per l'affinamento finale.

Alcol: 14,00 %
Zuccheri:2,5 g/l
Acidità: 6,0 g/l
pH: 3.30

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino con riflessi carminio .

Olfatto: Al naso presenta profumi intensi e fruttati di amarena matura e more, confettura di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito
Note di cacao e fichi secchi

Gusto: Caldo e avvolgente.
Armonicamente in sintonia con tutto il quadro olfattivo.
Tannino elegante sostenuto da una grande freschezza

Abbinamenti:Un vino che si abbina a piatti complessi. sughi saporiti, ragout di carne, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1307

CURIOSITÀ:
Licuturi: un omaggio a questo luogo che racchiude una grande biodiversità mediterranea.
Nato da una selezione parcellare dei nostri filari di Primitivo, con terre sabbiose e calcaree rappresenta l'essenza e la ricerca dello spirito aziendale nel perfetto connubio tra tecnica e tradizione, in questo vigneto storico che coincide con l'origine delle prime barbatelle di Primitivo

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