MASSERIA
CUTURI
1881

Monte Diavoli
Primitivo di Manduria DOC
2021

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

VINIFICAZIONE
Selezione in pianta e raccolta manuale.

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata con una lunga permanenza sulle bucce e frequenti rimontaggi, per massimizzare l'estrazione di pigmenti e polifenoli.
Maturazione di 24 mesi in botti di rovere francese da 10 hl. e conseguente lungo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

Alcol: 16% vol.
Zuccheri: 1,90 g/l
Acidità: 5,90 g/l
pH:3,4

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso carminio intenso con riflessi granati.

Olfatto: Naso elegante e di grande intensità, con note di frutti rossi maturi e confettura di prugne e ciliegie, accompagnate da sfumature speziate di tabacco, cacao e pepe nero.

Gusto: Al palato è pieno, caldo e morbido, con note che richiamano perfettamente il quadro olfattivo.
Finale accompagnato da un tannino avvolgente.

Abbinamenti: Un vino complesso che si abbina a piatti robusti. Ragout di carne, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.500

CURIOSITÀ
Il Monte dei Diavoli è una formazione rocciosa che si erge isolata nel mezzo di una vasta zona pianeggiante dominata dalla macchia mediterranea. Un tempo era il luogo dove i Messapi custodivano il fuoco sacro dei riti della fertilità. Oggi come allora è un luogo misterioso ed affascinante.

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