MASSERIA
CUTURI
1881

Tumà
Salento IGT Primitivo
2024

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

VINIFICAZIONE
Vendemmia all'inizio di Settembre, con un'attenta selezione dei grappoli.
Macerazione di circa 15 giorni sulle bucce con temperatura controllata
Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio (22° - 28°)
Dopo l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento di circa 6 mesi.

Alcol: 13,50 %
Zuccheri: 1,6 g/l
Acidità: 5.70 g/l
pH:3.40

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Colore rosso rubino,con riflessi amaranto

Olfatto: Naso elegante e delicato, con sentori floreali e di frutti rossi freschi.

Gusto:Al palato si presenta fresco con tannini delicati e una buona acidità, che bilancia la struttura e la nota salata. Il finale è pulito, fruttato e ben equilibrato

Abbinamenti: Piatti di lieve complessità aromatica formaggi semi-stagionati e salumi.

Temperatura di servizio: 16°-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

CURIOSITÀ
Chi è Tumà? Il nostro Primitivo è dedicato a Don Tommaso Schiavoni, nobiluomo che per primo piantò le barbatelle di Primitivo a Manduria, proprio nella Conca d'Oro di Masseria Cuturi.

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