

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA

DONNA LIBERA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



100% Primitivo di Manduria



14.5% vol.



L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione prefermentativa a 12-14° C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15/20 giorni a temperatura controllata di 25/27° C, al termine di questo passaggio si completa la fermentazione alcolica e malolattica



Dopo la pressatura soffice, il vino è affinato 12 mesi in vasche di acciaio inox



Il bouquet ha piacevoli note fruttate, che lasciano spazio a sentori speziati nel finale. Questo vino ha una struttura molto solida grazie all'alcol elevato e all'equilibrio tra tannini morbidi e acidità



Ottimo vino per carni arrosto e grigliate. Ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati a pasta dura



750 ml