



NOME DEL VINO: “La Dolce Vite”

TIPOLOGIA: Vino D.O.C. G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale

VITIGNO: Primitivo in purezza

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA: 15,5 % Vol.

ANNATA: 2016

ZONA DI PRODUZIONE: agro di Manduria

DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello pugliese

ETA' DEL VIGNETO: 60 anni

RESA PER ETTARO: 20-30 quintali d'uva

RESA IN VINO: 50 litri per quintale d'uva

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre

VENDEMMIA: appassimento dell'uva sulla pianta, raccolta manuale in cassette

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: macerazione per pochi giorni delle bucce, fermentazione con lieviti indigeni in tradizionali “fermentini” vetrificati, maturazione e affinamento in acciaio, evoluzione per 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

“La Dolce Vite” è un vino dal colore rubino intenso con riflessi granati. Austero ed ampio nei sentori di frutta matura a bacca rossa, con lievi note mielate e speziate.

Avvolgente, vellutato, con una delicata percezione tannica ed una equilibrata acidità.

L'espressione piena ed opulenta evoca ricordi di fichi secchi e frutta tostata.

Classico vino da meditazione.

Stempera e mitiga il salato dei formaggi di lunga stagionatura ed esalta le note piccanti di quelli erborinati.

Trova un armonioso connubio con la pasticceria secca e costruisce un forte legame con il cioccolato finissimo.