

PAPALE

Primitivo di Manduria Denominazione di Origine Protetta 100% Primitivo di Manduria DOP

Le uve Primitivo vengono raccolte nei vigneti più vecchi ubicati in prossimità del Mar Ionio, allevati ad alberello con una resa per ettaro molto bassa e qualità eccellente. Il colore è rosso rubino intenso con bellissimi riflessi violacei. I profumi sono molto intensi e richiamano sensazioni come confettura di frutta e ribes nero, mora, ciliegia, cacao e liquirizia. Al gusto è un vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico. Adatto per accompagnare tutto il pasto, ma anche minestre condite con sughi di carne, intingoli, stufati, carni rosse alla griglia e brasati.

Primitivo grapes are harvested from old vineyards located near the Ionian sea, cultivated "ad alberello" with a very low top yield per hectare. The colour is ruby red with very nice violet hints. The fragrance is very intense and reminiscent of fruit jam and blackcurrant, cherry and mulberry, cocoa and liquorice. A round, smooth taste with fruity notes and an aromatic aftertast, Papale is ideal with gravy, braised and stewed meat.

Alcool:
14% vol.

Zona di Produzione:
Provincia sud di Taranto

Produzione media per ettaro:
kg 6.000-7.000

Tecnica di produzione:
Vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 26-28° C. Dopo la FML, affinamento in barrique per almeno 8 mesi

Alcohol:
14% vol.

Production area:
Vineyards are located to the south of Taranto

Grape yield per hectare:
kg 6.000-7.000

Production method:
Vinification by maceration at controlled temperature 26-28° C. After malolactic fermentation, refinement in barrique for minimum 8 months

AWC Vienna
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
SILVER
AWC Vienna
International Wine
Challenge 2011

