



EMPIRIO PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.



Varietà di uve
Primitivo

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo

Calcareo di origine carsica ricco di sesquossidi di ferro ed alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa per ettaro
7 – 9 t

Vinificazione

Le uve ammestate subiscono una lunghissima macerazione (15-20 giorni). La fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata (28-30°) con l'ausilio di lieviti selezionati. Dopo la sgrondatura e la pressatura il vino nuovo subisce il primo travaso dopo aver ultimato la fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso con riflessi granati.

Profumo: aroma leggero e caratteristico

Sapore: pieno e vellutato.

Abbinamento gastronomico: vino da tutto pasto che si esalta con arrosti e formaggi molto piccanti.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C.

Dati analitici:

Alcole: 14,00 %vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

Anidride solforosa: 107 mg/l

Affinato in barrique

EN **Grape varieties**
Primitivo

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature

Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquioxids (typical Salento red soils) which give warmth to the round.

Harvest base per hectare

7 – 9 t

Vinification

The must grapes undergo a very long maceration (15-20 days). Fermentation occurs in temperature controlled tanks (28-30°) and purposely selected yeasts are added. After draining and pressing, fresh wine is poured off after having finished malolactic fermentation.

Organoleptic Characteristics

Colour: red with garnet shades.

Aroma: light and characteristic.

Flavour: full-bodied and velvety.

Serving suggestions: main dishes wine, excellent with roasts and spicy cheeses.

Serving temperature: 18 – 20° C.

Analytical data:

Alcohol: 14,00 %vol.

Total acidity: 5,6 g/l

Sulfur dioxide: 107 mg/l

Matured in oak casks

DE **Rebsorte**
Primitivo

Anbaugebiet
Apulien - Salent

Bodenbeschaffenheit

Kalkig, karstig, der hohe Gehalt an Hydroxiden, Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent).

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar:
7 – 9 t

Ausbau

Die gekelterten Trauben werden in temperaturkontrollierten Gaerbehaeltern bei 28-30°C unter Zusatz von selektionierter Hefe ausgebaut. Das Garverfahren betraegt 10 bis 15 Tage. Nach der Pressung und Entsaftung erfolgt die Apfel-Milchsaeuregaerung. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der junge Wein das erste Mal abgezogen.

Weincharakter

Farbe: funkelndes Granatrot .

Duft: aromatisch, leicht und charakteristisch.

Geschmack: vollmundig und saftig.

Empfehlung: zu allen Speisen, insbesondere zu Grillfleisch und pikanten Kaesesorten.

Serviertemperatur: 18 – 20° C.

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 14,00 %vol.

Gesamtsauregehalt: 5,6 g/l

Schwefeldioxyd: 107 mg/l

Ausbau in Barrique