



ILDUCA
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 e alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa per ettaro
7–9 t

Vinificazione
Le uve ammostate subiscono una lunghissima macerazione (15–20 giorni). La fermentazione avviene in vasche termocondizionate (28–30°) con l'ausilio di lieviti selezionati. Dopo la sgrondatura e la pressatura il vino nuovo subisce il primo travaso dopo la fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso con riflessi aranciati.
Profumo: leggero e caratteristico.
Sapore: pieno, aromatico e vellutato.
Abbinamento gastronomico: vino da tutto pasto che si esalta con arrostiti e formaggi molto piccanti.
Temperatura di servizio: 18–20 °C.

Dati analitici:
Alcole: 14,00 %vol.
Acidità totale: 5,6 g/lit
Anidride solforosa: 105 mg/lit
Affinato in barrique

EN **Grape varieties**
Primitivo

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature
Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquioxides (typical Salento red soils) which give warmth to the ground.

Harvest base per hectare
7–9 t

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

Organoleptic Characteristics
Colour: red with bright orange flashes.
Aroma: light and characteristic.
Flavour: full-bodied, harmonious 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/lit
Sulfur dioxide: 105 mg/lit
Matured in oak casks

DE **Rebsorte**
Primitivo

Anbaugebiet
Apulien – Salent

Bodenbeschaffenheit
Kalking, karstig, der hohe Gehalt an den Hydroxiden Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Wärme (rote Erde typisch für den Salent).

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
7–9 t

Ausbau
Die gekelterten Trauben werden in temperaturkontrollierten Gärbehältern bei 28–30° unter Zusatz von selektionierter Hefe ausgebaut. Das Gärverfahren beträgt 15 bis 20 Tage. Nach der Pressung und Entaftung erfolgt die Apfel-Milchsäuregärung. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der junge Wein das erste Mal abgezogen.

Weincharakter
Farbe: rot mit orangefarbenen Reflexen.
Duft: leicht und charakteristisch.
Geschmack: vielmündig, aromatisch und samtig.
Empfehlung: zu allen Speisen, insbesondere zu Grillfleisch und pikanten Käsesorten.
Serviervemperatur: 18–20° C.

Analysenwerte:
Alkoholgehalt: 14,00 %vol.
Gesamtsäuregehalt: 5,6 g/l
Schwefeldioxid: 105 mg/l
Ausbau in Barrique