CORTEROSSO
CORTEBIANCO

Primitivo di Manduria DOC Riserva CORTEROSSO SUPREMO

[Baros (75 cl)], [15% vol]

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione DOC Primitivo si estende nelle colline e pianure costiere della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Brindisi e Taranto.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Varietà a maturazione precoce, la vendemmia avviene generalmente ad agosto, al più tardi inizio di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinata per 24 mesi dei quali almeno 9 in botti prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

OLFATTO

Fragranze intense che ricordano marmellata di frutti rossi, ribes nero e marmellata di ciliegie. Note eteree di cacao, liquirizia e vaniglia.

GUSTO

In bocca caldo, rotondo e morbido, con note fruttare, tannini morbidi e un retrogusto etereo.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

15,0%