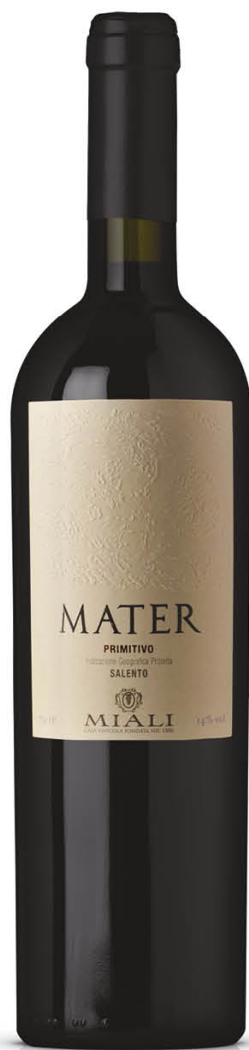


MATER

PRIMITIVO
Indicazione Geografica Protetta

SALENTO

CRU



Varietà di uve: Primitivo 100%

Produzione: da vecchie vigne situate nel cuore del Salento giungono le uve stramature di Primitivo utilizzate per questo vino; queste vengono diraspate e le loro bucce lasciate in macerazione col mosto per circa 15 giorni; dopo la svinatura la lavorazione continua con il déléstage a temperatura controllata. L'affinamento avviene per 24 mesi in botti grandi da 3000 litri di rovere di Slavonia e almeno altri 12 in bottiglia.

Colore: rosso cupo ed intenso con riflessi violetti che, con l'invecchiamento tendono al granata.

Profumo: intenso, deciso con sentori di frutta matura, prugna, amarena e una delicata nuances di vaniglia e mandorla tostata.

Gusto: intenso e deciso, ricorda la liquirizia e la nocciola; di buona struttura e persistenza.

Abbinamenti consigliati: arrosti, brasati, carni alla brace e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14% vol

Acidità totale: 5,5-6 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

Grapes: Primitivo 100%

Production: from very old vineyard located in the heart of the Salento area come the overripe grapes of Primitivo for this wine; they are destemmed and the skin are left in maceration inside the must for about 15 days; after the racking the process continues with the déléstage at controlled temperature. The ageing is for 24 months in big barrel (3000 lt) of Slavonian oak and, at least, for further 12 months in its bottle.

Color: dark ruby red with violet highlights that, after ageing, turn on garnet red.

Bouquet: intense, resolute but delicate with hints of ripe fruit, prunes, black cherry and delicate nuances of vanilla and toasted almonds.

Taste: vigorous, strong, finely persistent and recalling liquorice and hazelnuts; good structure with a fruity and persistent finish.

Food suggested: excellent with roasted and braised meats but also with well aged cheese.

Alcohol content: 14% by vol.

Total acidity: 5,5-6 gr/lt

Best served: 18° C - 65° F