

DOPPIO PASSO



PRIMITIVO DI MANDURIA

DOC RISERVA

Proprio come il Primitivo Doppio Passo, anche la Riserva si ottiene con uve mature raccolte nel Salento pugliese. Il vino matura in botti per oltre 9 mesi, dando vita a un vivace colore rosso rubino e a un bouquet fruttato, morbido e avvolgente, arricchito da sentori di mora e ciliegia.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate delicatamente, vengono vinificate secondo il tradizionale sistema a "cappello sommerso", un processo attentamente controllato per estrarre tannini delicati e le caratteristiche varietali del frutto. La fermentazione e la macerazione si prolungano per 12-15 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28°C. Al termine di questa fase, si completa sia la fermentazione alcolica che quella malolattica. Segue un periodo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 9 in botti di legno.

REGIONE

La Puglia gode di un clima caldo e temperato, con precipitazioni significative durante tutto l'anno. In estate, i venti provenienti dall'Africa provocano un rapido e significativo aumento delle temperature, accompagnato da forti escursioni termiche.



Uve: Primitivo

Denominazione:

Primitivo di Manduria DOC Riserva

Tempo di conservazione: 5-6 anni

Temperatura di servizio: 18-20°C

Grado alcolico: 14,5% vol



• Colore rosso intenso che evolve verso tonalità ambrate con l'invecchiamento.



• Aromi freschi tipici del vitigno. Con il tempo, si arricchisce di note speziate, accompagnate dai sentori tostati e vanigliati della quercia.



• Sprigiona note di mora, ciliegie e frutti maturi, il tutto inserito in una struttura ben equilibrata.



• Si abbina perfettamente a formaggi stagionati a pasta dura, bistecche di maiale e piatti a base di selvaggina.