

VINICOLA MASTRICCI *Antonio* DOTTO

IGP PRIMITIVO PUGLIA



VITIGNO: Primitivo 100%

Zona Di Produzione ubicazione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi

Resa per ettaro : 90/100 ql

Epoca di vendemia: Fine Settembre

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23 - 25 °C per dieci giorni. L'attenzione in vinificazione viene soprattutto rivolta alle tecniche di rimontaggio, follature e delestage. Viene monitorato continuamente l'evolversi dei tannini e dell'acidità totale.

Dopo attente degustazioni viene imbottigliato e messo a riposo per un periodo di circa cinque mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Vino di grande corpo dal gusto morbido, rotondo con tannini nobili ed un'acidità equilibrata. Ricco e fresco con un finale che ricorda le note olfattive di cacao, caffè e liquirizia. All'olfatto ha un profumo intenso e complesso dominano piccoli frutti rossi accompagnati da amarena e prugna. Sono presenti delicate sfumature di tabacco e di caffè con note spezziate di vaniglia e cacao.

Abbinamento gastronomico: Eccellente su primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina. Ideale con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità: 6,5 g/l

Residuo zuccherino: 6 g/l

Formato bottiglia: 750 ml tappo sughero Bottiglia conica

Bicchiere: Ballon.

Codice EAN: 8033897140339

VARIETY: 100% Primitivo

Zone Of Production location: Agro di Cerignola and neighboring municipalities

Yield: 90/100 ql

Period of Vendemia: End of September

Winemaking: the grapes arrive at the winery and is immediately pigiodiraspata with horizontal crusher. The pressed is sent to the maceration fermenters at a controlled temperature, about 23 - 25 °C for ten days. The attention in winemaking is mainly addressed to racking, pressing and delestage. Is continuously monitored the evolution of tannins and acidity total.

After careful tasting is bottled and put to rest for a period of about five months before being marketed.

Tasting notes: A wine of great body smooth taste, with round tannins and a balanced acidity. Rich and fresh with a finish reminiscent of the olfactory notes of cocoa, coffee and licorice. Aroma has an intense and complex red berries dominate accompanied by black cherry and plum. There are subtle nuances of tobacco and coffee with spicy notes of vanilla and cocoa.

Food pairing Excellent on pasta dishes, red meat and game. Ideal with cheese.

Serving temperature: 18 °C uncorking the bottle at the time of consumption

Alcohol content: 13,50% vol

Acidity: 6.5 g / l

Residual sugar: 6 g / l

Bottle size: 750 ml bottle cork conical

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio,38 -Cerignola (FG)71042 tel+fax 0885411505

www.vinimasticci.it /info@vinimasticci.i /vinimasticci@libero.it

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio

DOTTO

IGP PRIMITIVO PUGLIA

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio,38 -Cerignola (FG)71042 tel+fax 0885411505

www.vinimasticci.it /info@vinimasticci.i /vinimasticci@libero.it