

Italian Market Only

Primitivo di Manduria DOC

I vini Matané provengono dal Salento, la provincia più meridionale della Puglia, situata proprio contro il Mar Ionio e l'Adriatico. In effetti, gli splendidi vigneti sono spazzati dal vento da brezze salate che arrivano dal mare. La straordinaria gamma di colori della zona - con le sue acque blu-verdi e i suoli rosso intenso - e le sensazioni dinamiche conferiscono ai vini Salentino una profondità extra stratificata, unica per la regione. Il vino è stato chiamato per i suoi proprietari - **Ma**ria, **Ta**ra e **Ne**il - che hanno collaborato con un team di esperti per produrre un vino che rappresenti pienamente questa regione. Il vino di punta della gamma, la quintessenza del Matané, è ottenuto da uve Primitivo in purezza coltivate nella denominazione di Manduria. Il vino matura quattro mesi in barrique di rovere francese. Presenta una notevole struttura, che viene attenuata dalla tipica natura vellutata dell'uva.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 89/100

WINE SPECTATOR: 90/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Primitivo
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	4 mesi

Vigna

Location della vigna:	Manduria, Salento, Puglia
Composizione del suolo:	Argilloso
Altitudine:	100 metri sul livello del mare

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Colore rosso rubino con ricchi riflessi violacei; bouquet opulento, che ricorda ciliegie e prugne mature, integrato da piacevoli sfumature di cioccolato e vaniglia. Notevole struttura, morbidezza e setosità caratteristiche del Primitivo.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Primi piatti abbondanti, agnello e selvaggina con sughi elaborati e formaggi a pasta dura.
Alcool:	14%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.