



Italian  
Market  
Only

## Primitivo di Puglia IGT

I vini Matané provengono dal Salento, la zona più meridionale della Puglia, situata tra il Mar Ionio e l'Adriatico, il famoso tacco dello stivale. Gli splendidi vigneti sono spazzati dal vento e dalle 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 Salentini una profondità stratificata, unica per la regione. Il vino prende il nome dai suoi proprietari - **Maria, Tara e Neil** - i quali hanno collaborato con un team di esperti per produrre un vino che rappresenti pienamente questa regione. Questa uva prospera nel clima particolarmente caldo e secco del Salento che rende i vini intensi con delle belle note che vanno dai frutti di bosco alle spezie dolci. È particolarmente riconoscibile per il suo colore inchiostro e gli aromi di mora, pepe e anice. Il Primitivo e lo Zinfandel sono cloni di un vitigno croato chiamato Crljenak.

---

## Premi più recenti

**JAMES SUCKLING:** 89/100

**WINE SPECTATOR:** 88/100



## Vinificazione e Invecchiamento

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| Varietà di Uva:                   | 100% Primitivo       |
| Contenitore per fermentazione:    | Acciaio inossidabile |
| Contenitori per l'invecchiamento: | Acciaio inossidabile |



## Vigna

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| Composizione del suolo: | Argilloso                      |
| Altitudine:             | 100 metri sul livello del mare |



## Note di degustazione e abbinamento cibo

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Note di degustazione:     | Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; bouquet fruttato, speziato e intense note di prugna, ciliegia, rosmarino e vaniglia. Al Palato risulta pieno, morbido, ben bilanciato. |
| Temperatura di servizio:  | 16-18 °C   |
| Abbinamenti gastronomici: | Splendido abbinato a primi piatti abbondanti, carne e formaggi stagionati.   |