



TRIUSCO

Primitivo di Manduria D.O.C.

Primitivo di Manduria è la più importante Denominazione di Origine Controllata basata su questa varietà grazie a un terroir in cui essa raggiunge la più alta concentrazione e intensità aromatica che giocano un ruolo importante nella personalità e nel successo di questo vino.

Con il Triusco Rivera ha voluto raggiungere un elegante equilibrio tra concentrazione del frutto e dei suoi intensi aromi e fresca acidità che è la chiave la bevibilità e per l'abbinamento gastronomico di un vino così imponente.

Dal colore rosso violaceo e impenetrabile con profumi intensi di confettura di mora, pugno e cacao, al palato è pieno e morbido con finale lungo e persistente.

VARIETÀ: 100% Primitivo di Manduria

ZONA DI PRODUZIONE: Areale del Primitivo di Manduria DOC

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata alla fine di Agosto. La macerazione dura 10-12 giorni in vinificatori di acciaio a 26 °C con frequenti rimontaggi per una miglior estrazione e ossigenazione dei tannini.

MATURAZIONE: 6 mesi in botti da 50 Hl in rovere di Slavonia e successive 12 mesi in vasche di cemento vetrificato. Il vino viene commercializzato dopo 3 mesi dall'imbottigliamento.

AFFINAMENTO: Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato con microossigenazione. La commercializzazione inizia dopo almeno 3 di mesi di affinamento in bottiglia.

VIGNETI: Caratteristici vigneti ad alberello di 30-40 anni allevati su suoli argillosi con substrato calcareo tufaceo a 30-40 metri s.l.m.. Resa media di 50-60 quintali per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore violaceo molto profondo; bouquet intenso di confettura di mora, prugne e cacao con note speziate di mandorle tostate; al palato è pieno, caldo, intenso e morbido con un finale lungo e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti strutturati e ricchi di sapore quali paste con ragù, brasati, arrostiti e formaggi a pasta dura. Servire a temperature di cantina (18°C).