

MADRIGALE

**Primitivo di Manduria
Dolce Naturale Dogc
2011**



Uvaggio	Primitivo di Manduria
Alcol	15,5 % vol.
Costo	15 €
Tecnica impianto	Alberello e/o contro spalliera di sostegno con 5.000 ceppi per ettaro
Tecnica vinificazione	Vinificazione in rosso con termo condizionamento del processo fermentativo.
Degustazione	Rubino che lascia spazio a un ancora leggero manto purpureo. Aspetto compatto e di peso nel calice. Un concentrato di sentori di prugna e fico secco emergono all'olfatto. Al palato ha struttura poderosa e caldo con richiami a note di polvere di caffè e liquirizia. In evoluzione.



PRODUTTORI VINI MANDURIA SCA

Proprietà: Pres. Fulvio Filo Schiavoni
Enologo: Leonardo Pinto
Referente: Anna Cennari
via Fabio Massimo, 19 - 74024 Manduria (Ta)
www.cpvini.it
info@cpvini.com
Tel. 099 9735332 - **Fax** 099 9701021