

Naam	Primitivo di Manduria Riserva
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Collezione Ventidiciotto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Primitivo di Manduria
Druivensoorten	100% primitivo
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Collezione Ventidiciotto biedt wijnen gemaakt van de meest representatieve Apulische druivensoorten die de kenmerken van hun regio het beste uitdrukken. Salento is bijzonder geschikt voor de teelt van Negroamaro en Primitivo, dankzij de bodem- en klimaatomstandigheden, diepe, losse bodems met een goede kalksteenmatrix en een uniek microklimaat. De wijnmakerij ligt in het midden van een landtong die de invloed van de winden uit de Adriatische en Ionische Zee opvangt. De Primitivo di Manduria Riserva heeft een diepe robijnrode kleur, met granaatrode schakeringen die intenser worden met de jaren. In de neus ontwikkelt zich een rijk en complex aroma van rijpe pruimen en kersenconfituur, vergezeld van zachte kruidige toetsen. In de mond is de wijn soepel en goed gestructureerd, met edele tannines en een afdronk met tonen van cacao, koffie en vanille.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Torr cella – zandige leembodem - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 38 jaar.
Opbrengst	5.000 stokken/ha
Oogst	Eind augustus.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden, waarvan minstens 9 maanden in grote eiken vaten.

