BORGO DEL MANDORLO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Vino elegante e ben bilanciato. Questo brand è un tributo al sud Italia ed alla sua storia affascinante.

ISPIRAZIONE

Epoca Romana, quando Plinio il Vecchio possedeva le bellissime e speciali meraviglie della terra. Uno di questi luoghi incantati è la Fonte Pliniana.

TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del vino, appassionati di storia.

BRAND

Il brand richiama un bellissimo albero di Mandorlo cresciuto vicino alla Fonte Pliniana e molto amato dagli abitanti.

DESIGN

Design fine e di qualità, dalla bottiglia all'etichetta possiamo notare l'eleganza di questo vino.

STILE DEL VINO

Un vino che sorprende il palato con un corpo ben bilanciato e tannini vellutati.

REGIONE PUGLIA

Il clima è caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.

BORGO DEL MANDORLO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Primitivo

Argilloso
e calcareo

18/20 °C

14,5% vol
750 ml

Porpora intenso, tendente all'ambra con l'invecchiamento

Il bouquet ha piacevoli note fruttate, che lasciano spazio a sentori speziati nel finale

Questo vino ha una struttura molto solida grazie all'alcol elevato e all'equilibrio tra tannini morbidi e acidità

Ottimo vino per carni arrosto e grigliate. Ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati a pasta dura

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione pre-fermentativa a 12-14 ° C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15/20 giorni a temperatura controllata di 25/27 ° C. Al termine di questo passaggio si completa la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo la pressatura soffice, il vino è affinato 12 mesi.