

CINQUE SEGNI

QUATTROCENTO - PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Denominazione di Origine Controllata
Red Wine - Controlled Denomination of Origin

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Manduria, Salento, Puglia.

Manduria, Salento, Apulia.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre

September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 6-8 mesi.

Maceration at a controlled temperature for 8-10 days with periodic pumping over. Racking and malolactic fermentation in stainless steel. Aging in French and American oak barrels for the next 6-8 months.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, complesso, fruttato, con note di piccoli frutti rossi (ciliegie e more). Di struttura notevole e morbido, caldo e abbastanza tannico, di grande persistenza.

Eccellente con primi piatti robusti e carni d'agnello, ottimo con cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.

Ruby red colour with violet reflections. Intense, complex, fruity aroma with notes of red fruits (cherries and blackberries). The structure is remarkable and soft, warm and quite tannic, of great persistence.

Excellent with structured first courses and lamb, with game meat and sauces and hard cheeses.



VITIGNO / GRAPES

Primitivo 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

16 - 18°C



ALCOHOL:

14% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

