



AURO

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Uve: Primitivo

Titolo alcolometrico: 14,50% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, di medio impasto con zone tendenti al calcareo

Resa per ettaro: 80 quintali di uva

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve surmature, gli acini, diraspati in maniera soffice, subiscono una lunga macerazione per almeno 10 giorni a temperatura di 24 – 26° C in vinificatori di acciaio; completata la vinificazione e la fermentazione malo-lattica, il vino matura per 8 mesi, in pregiate barrique nuove di rovere francese, da 225 litri.

Capacità d'invecchiamento: 3 e più anni secondo vendemmia.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumi: intenso, ampio e persistente con aromi di prugna e marasche sotto spirito e leggeri sentori di vaniglia e liquirizia.

Palato: caldo, sontuoso, avvolgente con tannini morbidi e strutturati.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti: si accompagna a primi piatti robusti, carni arrosto, cacciagione, formaggi di media stagionatura.



VECCHIA TORRE