

# CASELETTI

Primitivo di Manduria



**Zona di produzione:**  
Puglia,  
Salento-Manduria,  
150/250 slm



**Piante per ettaro:**  
4500-6500



**Terreno:**  
Sabbioso-argilloso e  
argilloso-calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva  
e macerazione a 4/5°C  
per 36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura 6 giorni dopo  
il termine della stessa.  
Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Primitivo di Manduria



**Età dei vigneti:**  
15-40 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione il  
vino viene travasato in botti  
di rovere francese di medio  
tostatura, dove avviene la  
fermentazione malolattica e  
rimane in affinamento per  
6 mesi. Successivamente viene  
imbottigliato con affinamento  
in bottiglia per 4 mesi.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato,  
alberello pugliese

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi granati



**Profumo:**  
Intenso e persistente con  
armoniche note speziate



**Gusto:**  
Morbido e persistente  
con un tannino lungo  
sapientemente equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Selvaggina, carne al forno  
e alla brace, formaggi secchi



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**

