



BRUNILDE  
—DI—  
MENZIONE

IT

EN

## Brunilde di Menzione

# Primitivo di Manduria DOC

### Vinificazione

Un prodotto unico ottenuto con sole uve di Primitivo, raccolte manualmente verso la fine di Agosto. I grappoli vengono coltivati con il tradizionale metodo ad alberello, fino a quando non raggiungono il livello di maturazione ottimale. Dopo la vendemmia la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 33°C per 25 giorni per esaltarne la struttura e gli aromi. Il vino viene invecchiato in botti di rovere per circa 4 mesi.

### Caratteristiche

Un vino dal colore rosso rubino, con un bouquet di frutta matura e dalle note speziate. Delicato e bilanciato.

### Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con carni grigliate e selvaggina.



**Primitivo**



**Puglia**



**16-18 °C**



**Alcol: 14%  
Zuccheri: 12 g/l**