



## Offerta - Vino rosso Mater Primitivo Miali

€

### Mappa

□

---

### Descrizione

Variété di uve: Primitivo Produzione: da vecchie vigne situate nel cuore del Salento giungono le uve di Primitivo utilizzate per questo vino; queste vengono diraspate e le loro bucce lasciate in macerazione col mosto per circa 15 giorni; dopo la svinatura la lavorazione continua con il déléstage a temperatura controllata. Dopo di ciò, viene fasciato ad affinare per 24 mesi in botti grandi da 3000 litri di rovere di Slavonia e altri 24 in bottiglia. Colore: rosso cupo ed intenso con riflessi violetti che, con l'invecchiamento tendono al granata. Profumo: intenso, deciso con sentori di frutta matura, prugna, amarena e una delicata nuance di vaniglia e di mandorla tostata. Gusto: intenso e deciso, ricorda la liquirizia e la nocciola; di buona struttura e persistenza. Abbinamenti consigliati: arrostiti, brasati, carni alla brace e formaggi stagionati. Grado alcolico: 14% Acidità totale: 5,5 -6 g/l Temperatura di servizio: 18° C

### Contatti

**CANTINE MIALI SRL**

Tel. 0804303222

V. Madonnina 11, Martina Franca,  
74015

Nessun orario indicato