



SG VINI
ITALIAN WINE





IDENTITÀ

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

IDENTITÀ

NASCE DALLA NOSTRA PLURIDECENNALE AMICIZIA CHE UNISCE LA NOSTRA ESPERIENZA, LA NOSTRA VOLONTÀ, IL NOSTRO COSTANTE IMPEGNO A SELEZIONARE PRODOTTI DI QUALITÀ E A GARANTIRLI PERSONALMENTE CON I NOSTRI VOLTI E LE NOSTRE FIRME.



REPELLINO GIANFRANCO: LAUREATO IN ENOLOGIA ALLA PRESTIGIOSA SCUOLA DI ALBA (PIEMONTE), HA MATURATO UN'ESPERIENZA DI OLTRE TRENT'ANNI NEL SETTORE VITIVINICOLO, DEDICANDO LA PROPRIA CARRIERA ALLA CURA DELLA QUALITÀ E DELLA GENUINITÀ DEL VINO ITALIANO.



SPAGNOLO GIUSEPPE: ENOLOGO PUGLIESE, VANTA UN'ESPERIENZA PLURIDECENNALE NELLA CONDUZIONE DI VIGNETI E NELLA SELEZIONE DI UVE VOLTE A PRODURRE VINI DI QUALITÀ GARANTITA.



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC: NASCE DALL'AUTOCTONO VITIGNO COLTIVATO NEL SALENTO, NEI VOCATI VIGNETI CIRCOSTANTI LA STORICA CITTADINA DI MANDURIA. È UN VINO DI COLOR ROSSO FITTO E INTENSO, DI ALTO VALORE AROMATICO, CON SPICCATI PROFUMI DI FRUTTA ROSSA MATURA E CON EVIDENTI NOTE DI FICO. GRAZIE ALLE BASSE RESE DELLE UVE SPRIGIONA UN SAPORE RICCO, CALDO E INTENSO. SI ABBINA EGREGIAMENTE A CARNI SAPORITE E A FORMAGGI DI CARATTERE.



È UN OTTIMO ROSSO DA MEDITAZIONE CHE SA REGALARE MOMENTI FELICI E INDIMENTICABILI



SERVIRE
A 16-18°.



Verifica le disposizioni del tuo Comune
Separare le componenti e conferiscile in modo corretto.

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IMBOTTIGLIATO DA I.C.Q.R.F. IT/BR/1588
PER CONTO DI SGVINI - 74020 - SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE (TA) - ITALIA

15%vol e 75cl

PRODOTTO
IN ITALIA



CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE - CONTAINS SULPHITES

DENOMINAZIONE	Vino Rosso Primitivo di Manduria DOP .
VARIETÀ	100% Primitivo.
GRADO ALCOLICO	15,00 % vol.
AREA GEOGRAFICA	Zona di produzione Manduria, precisamente nei comuni di Manduria, Torricella, Sava.
SUPERFICIE	Produzione distribuita su una superficie di 3 ettari circa.
ALTITUDINE	Compresa tra 35 e 100 metri sul livello del mare.
TIPO SUOLO	Terreni franco-argillosi nella zona interna e sabbiosi lungo la costa con tipica colorazione rossastra.
DENSITÀ D'IMPIANTO	Il numero di ceppi per ettaro è di 3500 - 4000 piante.
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Il sistema di allevamento è l'alberello e l'alberello appoggiato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Agosto, prima decade di Settembre, vendemmiata a mano.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Vino ottenuto da uve provenienti da vigneti molto vecchi, con una produzione ad ettaro di 70/90 quintali. La vinificazione parte da una scrupolosa selezione delle uve che vengono ammostate, segue una macerazione tradizionale delle bucce per 15/18 giorni a temperatura controllata con delestage giornaliero. Le fasi di vinificazione vengono svolte nella zona di produzione dove il vino rimane in affinamento sulle proprie fecce fini per 7 mesi, a seguire si passa in affinamento in carati di rovere francese.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosso fitto ed intenso, di alto valore aromatico, con spiccati profumi di frutta rossa matura ed evidenti note di fico e cioccolato. Grazie alle basse rese delle uve, sprigiona un sapore ricco, caldo e intenso.
ABBINAMENTO	Si abbina egregiamente a carni saporite e a formaggi di carattere. È un ottimo rosso da meditazione che sa regalare momenti felici ed indimenticabili.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	16 - 18° C.

DENOMINATION	Red wine Primitivo di Manduria DOP.
VARIETY	100% Primitivo.
ALCOHOL	15,00 % vol.
PRODUCTION AREA	Production area in the countrysides close to Manduria.
SURFACE	Production is spread on an area of about 3 hectares.
ALTITUDE	Between 35 and 100 meters above sea level.
SOIL	Franco-clay soils in the inland area and sandy along the coast with typical reddish coloration.
IMPLANT DENSITY	3500 - 4000 vines/ha.
CULTIVATION TECHNIQUE	The breeding system is the sapling.
HARVEST	From the end of August until 10th of September, harvested by hand.
WINEMAKING AND AGING	Primitivo's grapes comes from very old vineyards, producers 70/90 q/ha. The winemaking starts from a strict selection of grapes, followed by a traditional maceration with skins for 15/18 days at a controlled temperature, delestaged every day. Aging time takes about 7 months on its fine lees, and it carries on in oak french barriquesfor further few months.
TASTING NOTES	Dense and intense red color, of high aromatic value, with strong aromas of ripe red fruit and evident notes of fig and chocolate. Thanks to the low yields of the grapes, it has a rich, warm and intense flavor a rich, warm and intense flavour.
FOOD PAIRING	It well matches with tasty meat dishes and old fragrant cheeses. It is an excellent wine that leaves you feeling relaxed and happy!
TASTING TEMPERATURE	16 - 18° C.