

## *Linea Masseria - Riserva - Primitivo di Manduria*

### MASSERIA LINE - RISERVA - PRIMITIVO DI MANDURIA

Un vino che racchiude la storia secolare di questa terra, la sua civiltà contadina e la sua cultura vitivinicola. Vino strutturato e di grande equilibrio, rappresenta l'essenza dell'Antica Masseria Jorche.

**Denominazione:**

Primitivo di Manduria DOP Riserva

**Uve (Varietà):** 100% Primitivo

**Collocazione geografica:** Salento

**Caratteristiche del terreno:** Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria

**Età delle viti:** 50 anni

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Produzione per ettaro:** 60 ql

**Modalità di raccolta:** Manuale in cassette

**Vinificazione:** Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce

**Resa in vino:** 60%

**Affinamento:** 12 mesi in barrique e "capasuni" + 3 mesi in bottiglia

**Tenore alcool:** 16% vol.

**Esame visivo:** Rosso rubino con riflessi rosso granato, carico

**Esame olfattivo:** Etereo, boisé, speziato

**Esame gustativo:** Robusto, armonico e giustamente tannico.

**Accompagnamenti:** Grandi secondi piatti di carne, sia bovina che ovina; la sua spiccata alcolicità lo rende perfetto per supportare grandi piatti carichi di aromi e struttura.

**Piatto tipico ideale:** Purè di fave con cicorie di campagna.

A wine which expresses the century-old history of this land, its country manors and winemaking culture. A structured and balanced wine representing the essence of Antica Masseria Jorche.

**Appellation:**

Primitivo di Manduria DOP Riserva

**Grapes (Varieties):** 100% Primitivo

**Geographical location of vineyards:** Salento

**Soil:** Red soil rich in iron oxides on sandstone layer

**Vineyard age:** 50 years

**Training system:**

Permanent cordon

**Yield per hectare:** 60 ql

**Harvest:** Manual picking in small boxes

**Vinification:** Soft crushing and controlled temperature during fermentation and maceration

**Yield grapes-wine:** 60%

**Refinement:** 12 months in barriques and "capasuni" (typical amphoras of the area) + 3 months in bottle

**Alcohol:** 16% vol

**Colour:** Ruby-red with garnet-red tinges, very intense

**Aroma:** Ethereal, oaky, spicy

**Flavour:** Robust, harmonious and tannic to the right point.

**Food matching:** Great meat dishes, both bovine and ovine, its high alcohol content makes it perfect for great aromatic and firmly structured dishes

**Ideal typical dish:** Purée of fava bean with wild cicory.

