



Nome	<b>Spiralis</b>
Denominazione	<b>Primitivo di Manduria Dop</b>
Uve	<b>100% Primitivo</b>
Vigneti	<b>Vigneti selezionati nell'areale del Manduria Dop</b>
Vinificazione e maturazione	<b>Diraspa-pigiatura delle uve e successiva fermentazione alcolica con macerazione per 10-15 gg, alla temperatura controllata di 24-27 °C. selezione del vino fiore in fase di svinatura e successivo affinamento in botti di Rovere per 6-8 mesi</b>
Alcol	<b>14,50% vol.</b>
Residuo zuccherino	<b>5 g/l</b>
Acidità totale	<b>5,5 g/l H<sub>2</sub>T</b>
Colore	<b>Rosso rubino carico e brillante</b>
Profumo	<b>Complesso e intenso con richiamo a frutti rossi maturi e spezie dolci</b>
Sapore	<b>Pieno, armonico e strutturato, persistente e lungo nel finale</b>
Abbinamento	<b>Ottimo con primi piatti importanti, carni rosse, grigliate e formaggi stagionati</b>
Temperatura di servizio	<b>18 °C</b>