



Nome	Spiralis
Denominazione	Primitivo di Manduria Dop
Uve	100% Primitivo
Vigneti	Vigneti selezionati nell'areale del Manduria Dop
Vinificazione e maturazione	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
Alcol	14,50% vol.
Residuo zuccherino	5 g/l
Acidità totale	5,5 g/l H₂T
Colore	Rosso rubino carico e brillante
Profumo	Complesso e intenso con richiamo a frutti rossi maturi e spezie dolci
Sapore	Pieno, armonico e strutturato, persistente e lungo nel finale
Abbinamento	Ottimo con primi piatti importanti, carni rosse, grigliate e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18 °C