

# ORO di EMÉRA

## Primitivo di Manduria DOP



**TERRENO:** di origine alluvionale ad alta presenza calcarea, coltivato a 500-600 metri dal mare.

**VITIGNO:** **Primitivo** (100%). Allevato ad alberello. Età: 50 anni.

**VENDEMMIA:** I decade di settembre, raccolta manuale in cassette con selezione in vigneto.

**RESA:** 80 ql/ha.

**VINIFICAZIONE:** in acciaio a temperatura controllata. Macerazione delle bucce per 25 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica spontanea.

**AFFINAMENTO:** 100% rovere.

**NOTE CARATTERISTICHE:** capace di esaltare toni di morbidezza e piacevolezza, esuberante al palato con i suoi frutti a bacca nera e con una persistente sensazione di avvolgenza.

**ABBINAMENTI:** chianina e carni alla brace in generale. Ragù e formaggi stagionati e piccanti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C.

**ALCOL:** 14%-15%.

**PREMI:**

- GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2015 - TOURING EDITORE - 4 STELLE
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 - GRANDI ESORDI
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2015 - GRAN MENZIONE
- IWSC 2015 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- IWSC 2014 - MEDAGLIA D'ORO
- CMB 2015 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- CMB 2014 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- MWA 2015 - BOLLINO ROSSO

**SOIL:** alluvial high presence limestone, cultivated at 500-600 meters from the sea.

**GRAPE VARIETY:** **Primitivo** (100%), bred to tree, Age of vines 50 years.

**HARVEST:** 1<sup>st</sup> ten days of September, grapes are handpicked after careful selection in the vineyard.

**YELD:** 3.2 tons per acre.

**VINIFICATION:** in steel vats at controlled temperature (70-73.5°F). Maceration on the skins worth for 25 days with frequent pumping. Induced alcoholic fermentation with selected yeasts, malolactic

fermentation induced with selected bacteria.

**AGEING:** 100% in oak barrels.

**TASTING NOTES:** a typical Primitivo, capable tones to enhance softness and pleasantness, exuberant on the palate with its black berries and with a persistent sensation of a well rounded wine.

**SERVING SUGGESTIONS:** dishes well structured, grilled meats and sauce, cheese especially suitable on seasoned and spicy.

**SERVING TEMPERATURE:** 60-64.5° F.

**ALCOHOL BY VOL.:** 14%-15%

**AWARDS:**

- GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE –
- 4 STARS
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – GREAT DEBUTS CATEGORY
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2015 – HONOR MENTION
- IWSC 2015 – SILVER
- IWSC 2014 – GOLD
- CMB 2015 – SILVER
- CMB 2014 – SILVER
- MWA 2015 – RED MARK AWARDS