

PRIMITIVO „Memoria“

[primitivo memoria]

vinařství / winery PRODUTTORI VINI DI MANDURIA

[produttori vini di manduria]

ITÁLIE, oblast / region Puglia

[pulia]

Vinařství Produttori Vini di Manduria patří mezi nejvýznamnější producenty apelace Primitivo di Manduria a jeho tradice sahá až do 30. let 20. století. Funguje na družstevním principu sdružujícím zhruba 400 místních pěstitelů, kteří společně obhospodařují téměř 900 hektarů vinic. Ty jsou převážně osázeny odrudou Primitivo, která je symbolem celé oblasti. Vinařství spojuje tradiční přístup s moderní technologií a patří ke špičce jižní Itálie.

The winery Produttori Vini di Manduria is one of the most important producers of the Primitivo di Manduria appellation, with a tradition dating back to the 1930s. It operates as a cooperative of around 400 local growers, who together manage nearly 900 hectares of vineyards, mostly planted with the Primitivo grape variety — the true symbol of the region. The winery combines traditional methods with modern technology and ranks among the top producers of southern Italy.



Apelace/appellation: Primitivo di Manduria DOC

Odrůda/variety: Primitivo

Popis/description: **Ovocné aroma s tóny třešní, švestek a malin s jemným kouřem. Harmonická a vyvážená ovocná chuť.** / *Fruity aroma with notes of cherries, plums, and raspberries with a hint of smoke. Harmonious and well-balanced fruity palate.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
červená masa, zvěřina, zrající a polotvrdé sýry / *red meat, game, aged and semi-hard cheeses*

Klima/climate: horké středomořské klima s výrazným slunečním svitem / *hot Mediterranean climate with intense sunshine*

Půda/soil: vápenec, láva, hlína a kameny / *limestone, lava, clay, and stones*

Nadmořská výška/altitude: 20-120m

Vinifikace/vinification: primární fermentace v nerezovém tanku a následně kratší zrání ve větších dub. sudech po dobu 3 měsíců / *primary fermentation in stainless steel tanks, followed by a short aging period of 3 months in large oak barrels.*