

PRIMITIVO RISERVA „Elegia“

[primitivo riserva eledžija]

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: DOP Primitivo di Manduria Riserva

Odrůda/variety: Primitivo

Popis/description: **Silné aroma lesního ovoce, pečených švestek a koření. Plná, harmonická chuť s jemnou dochutí toastu a kouře.** / *Intense aroma of forest fruits, roasted plums, and spices. Full-bodied, harmonious taste with a subtle hint of toast and smoke.*

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 následné zrání 13 měsíců v dub. sudech typu Barrique / *primary fermentation in stainless steel tanks, followed by 13 months of aging in Barrique oak barrels.*