

PRIMITIVO Salento

[primitivo salento]

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 Salento GT

Odrůda/variety: Primitivo

Popis/description: **Ovocné aroma s tóny třešní, švestek a malin. Harmonická a vyvážená ovocná chuť.** / *Fruit-forward aroma with notes of cherries, plums, and raspberries. A harmonious, well-balanced fruity palate.*

Podávat při/serving temperature: **15-18°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: fermentace v nerezovém tanku / *fermentation in stainless steel tanks.*