



MASSERIA BORGO DEI  
**TRULLI**

# Signor P

## Primitivo di Manduria

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### Dolce Naturale

**VARIETÀ:**  
100% Primitivo

**ZONA DI PROVENIENZA:**  
Una piccola parcella di 0,4 ettari a Roselle nei pressi della cantina, nel comune di Maruggio (TA).

**DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:**  
Le viti sono allevate ad alberello pugliese. La resa media è inferiore a 300 gr per pianta, con un'età di quasi 100 anni.

**RACCOLTA ED APPASSIMENTO:**  
Raccolta manuale tardiva dopo la metà di settembre, quando i grappoli hanno raggiunto il giusto grado di appassimento naturale, perdendo circa il 50% di acqua.

**VINIFICAZIONE:**  
Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate per preservare l'integrità della buccia. Durante la fermentazione a temperatura controllata di 23-25°C, si effettuano rimontaggi e delastage, per ottimizzare l'estrazione di colore e di tannini morbidi. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox e dura circa 15-20 giorni, quando viene fermata naturalmente tramite un abbassamento della temperatura per evitare la completa trasformazione degli zuccheri in alcol. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:**  
Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato e posto per 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
14,5 vol + 4,5% vol. (alcol potenziale non svolto)

**PRODUZIONE:**  
Il vino è prodotto solo nelle migliori annate. Dell'annata 2020 sono state prodotte solamente 493 bottiglie.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**  
Di colore rosso intenso brillante, con riflessi porpora. Bouquet ricco e complesso, con note di fichi secchi, datteri e amarene in confettura e eleganti note speziate. Al gusto è armonico ed equilibrato dalla freschezza inaspettata, accompagnata da tannini dolci e nobili, con ricordi di frutta candita, miele e note di cioccolato. Un finale lungo, con sentori di liquirizia. La tradizione lo abbina al cioccolato o alla pasticceria secca a base di mandorle ma è ottimo anche con formaggi stagionati dal sapore deciso

