



## COTIS

Primitivo di Manduria DOP Riserva

*"...mieru te cute..." citava un Sacerdote Salentino nel 1600 riferendosi ad un vino robusto e proveniente da vigneti rocciosi, da qui Cotis (della roccia)*

### Varietà delle Uve

Primitivo di Manduria 100%

### Tecnica di produzione

Vino prodotto con uve selezionate in vecchi vigneti del Salento, in Puglia. La macerazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio e la maturazione avviene in botti di rovere francese, per un periodo non inferiore a 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

Un vino di grande struttura che fa del calore e corpo la sua forza. Colore rosso rubino intenso con qualche riflesso violaceo, profumo ampio e complesso di ciliegie mature e prugne, con gradevoli note di cacao e vaniglia. Finale lungo e persistente, caratterizzato da note dolci e balsamiche.

### Consigli del produttore

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16-18°C ed abbinato a piatti ricchi ed elaborati, carni arrosto, selvaggina e formaggi stagionati. E' un vino che ti tiene compagnia. Grad. Alcolica 14% vol.