



## Nektare

Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG

Elegante vino rosso da dessert, frutto dell'appassimento in vigna dei grappoli. Profumi netti di amarena, confettura e un palato piacevolissimo che ricorda gli agrumi canditi. Finale di cioccolato e tostature.

**Vitigno:** Primitivo

**Zona di produzione:** Manduria e dintorni

**Età dei vigneti:** 45/50 anni

**Sistemi di allevamento:** alberello

**Ceppi per ettaro:** 6000

**Resa uva per ettaro:** 40/50 quintali

**Resa in vino per quintale:** 70%

**Epoca di vendemmia:** Settembre/Ottobre

**Affinamento del vino:** acciaio - bottiglia

**Gradi alcolici:** 20% Vol.

### ABBINAMENTI

Il Primitivo dolce di Manduria è tradizionalmente un vino da abbinare al cioccolato o alla pasticceria secca a base di mandorle.