

Papale Linea Oro

Primitivo di Manduria
Denominazione di Origine Protetta

Da uve di Primitivo selezionate accuratamente nel cuore della DOP e raccolte manualmente in cassette, nasce Papale Linea Oro. Colore rosso intenso, dal gusto rotondo e morbido che richiama profumi di confettura e frutti di bosco. Vino che identifica egregiamente il suo territorio con la sua importante struttura, rispettando tuttavia l'eleganza che lo contraddistingue. Si abbina perfettamente a carne rossa e selvaggina.

Alcool: 14,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte Francese e barrique Americana per almeno 10 mesi.

Primitivo grapes carefully selected in the heart of DOP and harvested by hand in small boxes, originate Papale Linea Oro. This intense red wine has a round and smooth taste reminiscent of jam and wild berries.

A wine that admirably identifies its territory with its important structure, while respecting the elegance that sets it apart. It perfectly matches with red meat and game.

Alcohol: 14,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels and American barriques at least for 10 months.

