



MASSERIA CARDILLO



BARUCH

MASSERIA CARDILLO

Masseria Cardillo
WINE



Masseria Cardillo

WINE

DOC MATERA PRIMITIVO
AZIENDA AGRICOLA MASSERIA CARDILLO

DENOMINAZIONE: DOC MATERA PRIMITIVO
VITIGNI: PRIMITIVO 100%
GRADAZIONE ALCOLICA: 15% VOL
ZONA DI PRODUZIONE: COLLINE DI MATERA
TIPOLOGIA DEL TERRENO: MEDIO IMPASTO E MEDIAMENTE CALCAREO
VENDEMMIA: SOLO A MANO, SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: IN PICCOLI FERMENTINI PER CIRCA 10 GG.
AFFINAMENTO: IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE FRANCESE E AMERICANO
PER 12 MESI E ALMENO 4 MESI DI BOTTIGLIA.

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO PROFONDO CON RIFLESSI PURPUREI
ESAME OLFATTIVO: ELEGANTE, CON SENTORI DI CILIEGIA, INTENSO
E PERSISTENTE, CON SENTORI DI CONFETTURA, DATI DAL LEGGERO
APPASSIMENTO DELLE UVE, SPEZIATO, CON SENTORI DI CAFFÈ, CACAO,
CANNELLA E SFONDO BALSAMICO.

ESAME GUSTATIVO: SONTUOSO, CALDO, DI GRAN CORPO, INTENSO,
APPENA TANNICO, CON AMPIE RISONANZE DI CHINA E LIQUIRIZIA
TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18° C

ABBINAMENTI: SI ABBINA A PIATTI COME CARNE ALLA BRACE E
FORMAGGI STAGIONATI.

DOC "MATERA PRIMITIVO"
AZIENDA AGRICOLA MASSERIA CARDILLO

NAME: MATERA PRIMITIVO - DOC
GRAPES MISTURE: PRIMITIVO 100%
ALCOHOL: 15%
PROVENIENCE: MATERA HILLS
SOIL COMPOSITION: LOAM SOIL, SLIGHTLY CALCAREOUS
VINTAGE: HAND VINTAGE ONLY, BEGINNING OF SEPTEMBER
WINE - MAKING: IN SMALL CONTAINERS (FERMENTINI) FOR AROUND
10 DAYS
REFINEMENT: IN SMALL FRENCH AND AMERICANA OAK BARRELS FOR 12
MONTHS AND AT LEAST 4 MONTHS IN BOTTLE.

COLOUR: RUBY RED WITH DEEP RED GLINTS
BOUQUET: ELEGANT WITH CHERRY HINTS, INTENSE AND PERSISTENT;
JAM SCENTS PROVIDED BY THE LIGHT GRAPE DRYINH, SPICY; HINTS OF
COFFEE, COCOA, CINNAMON AND A BALSAMIC BACKGROUND.
TASTE: SUMPTUOUS, WARM, FULL-BODIED, INTENSE, WITH A VELVET
TANNIN, HINTS OF CHINA AND LICORICE.
TEMPERATURE OF IDEAL SERVICE: 18° C

GASTRONOMIC COMBININGS: GOOD WITH ROAST MEAT AND
SEASONED CHEESE.