



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

“GLORIA” – PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

IL LEGAME INDISSOLUBILE TRA UNA MADRE E DEI FIGLI MASCHI È ALL'ORIGINE DI QUESTO ELEGANTE VINO. L'ETICHETTA RIPRENDE UN DETTAGLIO DELL'ANTICO PAVIMENTO IN CERAMICA DELLA VILLA DI FAMIGLIA, DOVE “DONNA GLORIA” ERA SOLITA RICEVERE PER IL THÈ DEL POMERIGGIO.

VINO ROSSO DALLA STRUTTURA IMPORTANTE, PRODOTTO CON UVE PRIMITIVO DI MANDURIA COLTIVATE AD ALBERELLO, LASCIATO AFFINARE 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA.

NUMERO DI PIANTE E PRODUZIONE PER ETTARO: CIRCA 7.000, CHE DANNO UNA RESA DI CIRCA 8.000 KG.

VENDEMMIA: NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE.

VINIFICAZIONE: DIRASPA PIGIATURA SEGUITA DA 8 GIORNI DI PERMANENZA SULLE BUCCE; SVINATURA E AFFINAMENTO PER 12 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE.

ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA DI COLORE ROSSO RUBINO INTENSO.

PROFUMI & SAPORE: PROFUMO FINE E FRUTTATO CON SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO. VINO SPEZIATO CON SENTORI DI VANIGLIA E LIQUIRIZIA, MOLTO EQUILIBRATO PER LA PRESENZA DI TANNINI NOBILI CHE LO RENDONO PIACEVOLE E SUADENTE.

BOTTIGLIA: BORDOLESE PESANTE 'DECÒ' DA 750 MM.

GRADAZIONE: 15% VOL.

ACCOMPAGNAMENTI: ARROSTI DI CARNI ALLA BRACE, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C, SI CONSIGLIA DI STAPPARE LA BOTTIGLIA ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLO.

“GLORIA” – PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

THE UNBREAKABLE BOND BETWEEN A MOTHER AND HER SONS IS THE ORIGIN OF THIS ELEGANT WINE. THE LABEL REPRODUCES A DETAIL OF THE ANCIENT CERAMIC FLOOR OF THE FAMILY ESTATE, WHERE “DONNA GLORIA” WOULD INVITE GUESTS TO AFTERNOON TEA.

A RED WINE WHOSE IMPORTANT STRUCTURE IS OBTAINED FROM PRIMITIVO DI MANDURIA GRAPES, CULTIVATED WITH THE TRADITIONAL APULIAN SAPLING. IT IS AGED 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS AND AT LEAST 6 MONTHS IN BOTTLE.

NUMBER OF PLANTS & PRODUCTION PER HECTARE: APPROXIMATELY 7.000 (3.100 PER ACRE), GIVING A YIELD OF ABOUT 7.000 KG (1.300 – 1.500 POUNDS).

HARVEST: DURING THE FIRST TEN DAYS OF SEPTEMBER.

VINIFICATION: REMOVAL OF THE STALKS FROM GRAPES, FOLLOWED BY FERMENTATION ON THE SKINS FOR 8 DAYS; DRAWING OFF OF THE WINE AND REFINEMENT IN OAK BARRELS FOR 12 MONTHS.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: INTENSE, RUBY RED PERFUME.

FRAGRANCE & FLAVOUR: AN ELEGANT AND FRUITY WINE, HINTS OF SPICED RED FRUITS WITH AN AFTERTASTE OF VANILLA AND LIQUORICE. WELL BALANCED, THANKS TO ITS VELVETY TANNINS, THIS WINE HAS A VERY DELIGHTFUL AND INTENSE QUALITY.

BOTTLE: HEAVY BORDELAISE 'DECO' 750 MM.

ALCOHOL CONTENT: 15% BY VOL.

ACCOMPANIMENTS: ROAST GRILLED MEATS, GAME AND AGED CHEESES.

SERVING TEMPERATURE: 18 °C, IT IS ADVISABLE TO UNCORK THE BOTTLE ONE HOUR BEFORE SERVING.

