



# PIETRAPURA

## **Dolceluna** **Primitivo di Manduria dolce naturale Doc**

**Varietà delle uve**  
Primitivo di Manduria 100%

**Tecnica di produzione**  
Le uve vengono raccolte manualmente dopo appassimento sulla pianta. Dopo una macerazione di 10 giorni con lieviti indigeni selezionati in vigna, la fermentazione avviene a temperatura di circa 24-26°C. Il vino affina per circa 12 mesi in barriques di rovere francese e americano.

**Caratteristiche Organolettiche**  
Dal colore rosso rubino intenso con qualche riflesso violaceo, profumi complesso e persistente con sentori di frutti surmaturi che ricordano la confettura di ciliegie e i fichi secchi con un finale di note speziate. Il corpo di questo vino avvolge piacevolmente il palato con sensazioni mielate, mitigate da una giusta acidità.

**Consigli del produttore**  
Servire ad una temperatura di 18°C con pasticceria secca a base di mandorle, con crostate di frutta o formaggi stagionati dal gusto deciso.



**Rocca delle Macie**  
IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.