

Consorzio Produttori Vini

Via F. Massimo, 19 - 74024 Manduria (TA) - Tel. 099 9735332

Fax 099 9701021 - www.cpvini.it - info@cpvini.com

Anno di fondazione: 1932 - **Presidente:** Fulvio Filo Schiavoni

Fa il vino: Leonardo Pinto - **Bottiglie prodotte:** 700.000

Ettari vitati di proprietà: 900 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Anna Gennari

Come arrivarci: dal casello autostradale Taranto Nord proseguire per Lecce fino a Manduria.

Il Consorzio Produttori Vini di Manduria rappresenta, di fatto, il primo grande progetto di cooperazione nato in Puglia. Quasi 80 anni di vita, trascorsi sicuramente da protagonista sulla scena enologica pugliese e in modo particolare sui territori della Doc Primitivo di Manduria, hanno fatto di questa azienda, composta da 400 soci per un totale di 900 ettari di vigneti, un punto di riferimento a più livelli: dalla qualità del prodotto alla crescita in termini di fatturato. Cresce, nonostante l'assenza del Primitivo di Manduria Madrigale Oro, il livello qualitativo dei vini proposti in degustazione, attestandosi su buoni livelli.

PRIMITIVO DI MANDURIA ELEGIA 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 14% - **€** 16,50 - **Bottiglie:** 250.000 - Rubino. Complesse sensazioni di visciola sottospirito, aromi balsamici, note muschiate, tabacco dolce e cacao. In bocca è di ottimo equilibrio, morbido e avvolgente. Persistenza lunga e coerente. 13 mesi in barrique. Tagliata di manzo.

PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 14% - **€** 8,50 - **Bottiglie:** 250.000 - Rubino. Sa di ciliegia sottospirito, terra bagnata, note di cioccolato e foglia di tabacco. Strutturato e morbido al palato, di buon equilibrio e persistenza ammandorlata. 3 mesi in barrique. Filetto di maiale ai ferri.

NEAMA 2008



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Negroamaro 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 7 - **Bottiglie:** 15.000 - Rosso porpora. Profilo aromatico disposto su confettura di visciole, caffè verde, erbe aromatiche. Di corpo, abbastanza sapido, con tannino sottile. Frutta in chiusura. Acciaio. Salsiccia ai ferri.

PRIMITIVO DI MANDURIA MADRIGALE 2006 - € 17,50



Rubino luminoso. Libera lentamente aromi di piccoli frutti neri, amarena, cacao e sensazioni balsamiche. Dolce, buona freschezza, sottile filo tannico, equilibrato. Acciaio. Pasticceria secca.

PRIMITIVO DI MANDURIA MEMORIA 2006 - € 7



Rosso rubino. Apre al naso con note erbacee, sentori di piccoli frutti neri e sottobosco. Sorso polposo, di corpo, con tannino levigato e persistenza ammandorlata. Acciaio. Pasta con ragù di cavallo.

SERENO 2008 - Fiano 80%, Verdeca 20% - € 7



Accenti verdolini. Albicocca, susina, ginestra acacia e cenni minerali. Palato gustoso, sapido e in discreto equilibrio. Carbonara.

AMOROSO 2008 - Negroamaro 100% - € 7



Rosa corallo. Dolci sensazioni di fragoline di bosco, lampone e fiori rossi. Corpo un po' esile, discreta persistenza su toni freschi. Polpette fritte.