



È tra i vini più noti in Italia e anche all'estero, acquistato sia dai turisti sia dalle aziende estere per "tagliare" (legalmente) i propri vini, spesso altrettanto famosi ma imperfetti e dal corpo debole. Il **Primitivo di Manduria** si presenta invece di colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei molto scuri, che derivano dal prolungato contatto del mosto con le bucce particolarmente ricche di antociani (polifenoli coloranti delle uve rosse). Al gusto il **sapore è pieno**, corposo, vellutato, leggermente amabile (appena dolce); l'acidità è presente ma non aggressiva; le sensazioni tanniche discrete. Un vino dunque che riempie il palato e lo lascia soddisfatto, accompagnandosi con un'adeguata persistenza

in bocca dei sapori dopo la deglutizione. Il vino rosso perfetto per riscaldarsi nelle fredde serate d'inverno, ma anche da stappare l'ultima notte dell'anno, grazie all'arrivo da pochi anni sul mercato di moltissime etichette di **Primitivo rosè spumantizzato**, ottimo anche per pasteggiare con i tipici piatti di pesce strutturati natalizi e con ricette a base di carni con una parte grassa (come quelle del suino o alcuni tagli bovini). A parte la versione con le bollicine, è bene bere il Primitivo a **temperatura ambiente** (16-18°), per consentire al vino di emanare tutti i suoi profumi e di svelare nel gusto tutte le sue doti.