**PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG**

Elle faisait formellement partie de la DOC Primitivo di Maduria et fut convertie en DOCG en 2011. Elle s’étend sur 45 hectares de vignes qui produisent 1040 hectolitres (2016) de vin rouge (rosso) avec le cépage primitivo uniquement. Les raisins sont passerillés sur souche et doivent posséder un minimum de 16% d’alcool potentiel et de 13% dans le produit fini et le vin doit contenir un minimum de 50 g/l de sucres résiduels et l’élevage est de 6 mois. Primitivo est le cépage identique au Zinfandel californien et la région de production du primitivo DOC et DOCG se situe dans la péninsule de Salento. Elle s’étend à l’est le long du golfe de Salento de la ville de Taranto sur 40 kilomètres jusqu’au nord de Francavilla Fontana sur des terroirs typiques des Pouilles constitués majoritairement de plaines costales.

**Region:**[Puglia](https://italianwinecentral.com/region/puglia/)
**History:**Formerly part of the Primitivo di Manduria DOC; established as a separate DOCG in 2011
**Vineyard Area:**45 ha / 110 acres (2015)
**Production:**1,040 hl / 11,500 cases (2016)
**Principal Red Grape Varieties:**[Primitivo](https://italianwinecentral.com/variety/primitivo/)
**Styles and Wine Composition:**

**DESSERT AND SPECIALTY WINES**

* Rosso (RdSw): 100% Primitivo

**Significant Production Rules:**

* After harvest, grapes may be further air-dried
* *Minimum alcohol level:*13.0% (16.0% potential)
* *Residual sugar:*Minimum 50 g/l (5.0%)
* *Aging:*Minimum approx. 6 months (ERD = June 1, V+1)