



CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA

DOC e DOCG





**“...TERRA
SITIBONDA
OVE IL SOLE
SI FA VINO”**

“...a thirsty land where the sun becomes wine”

DANTE ALIGHIERI



IL PRIMITIVO DI MANDURIA: CENNI STORICI

Primitivo di Manduria: historical notes



IL PRIMITIVO DI MANDURIA: CENNI STORICI

Il vitigno Primitivo prende il nome dalla sua caratteristica di maturare precocemente rispetto ad altre varietà pugliesi. Le sue origini risalgono agli Illiri che probabilmente lo introdussero in Puglia dalla Dalmazia. Con il tempo, il Primitivo e la DOP Manduria hanno consolidato un forte legame con il territorio comprendendo 18 comuni tra Taranto e Brindisi e diventando simbolo di quest'area vinicola riconosciuta a livello internazionale.

Nel tardo Ottocento, la contessa Sabini di Altamura portò in dote barbatelle di Primitivo che furono piantate a Campomarino di Maruggio (TA) da Don Menotti Schiavoni. Nel 1891, fu vinificato il primo "Primitivo di Campo Marino", dando avvio alla diffusione del vitigno e alla creazione della denominazione d'origine Primitivo di Manduria DOC.

Primitivo vine takes the denomination from its main feature: the early ripening compared to other varieties of Puglia region. Its origins date back to the Illyrians who probably were the first who imported it from Dalmatia to Puglia. Over the years, Primitivo vine has been linked to Manduria, the central village of a small area that includes 18 municipalities located between the province of Taranto and Brindisi and becoming a symbol of this wine area recognized internationally.

In the late 1800, the countess Sabini of Altamura brought as a dowry some Primitivo vine shoots that were planted on the dunes of Campomarino di Maruggio (TA) by Don Menotti Schiavoni. In 1891 was bottled the first "Primitivo di Campo Marino" giving rise to the spread of Primitivo vine, culminating in the creation of the denomination of origin Primitivo di Manduria PDO.

PRIMITIVO DI MANDURIA: HISTORICAL NOTES





IL SUCCESSO DI UN GRANDE VINO

The success of a great wine



IL SUCCESSO DI UN GRANDE VINO

La nobiltà del Primitivo di Manduria è il risultato di un'eccezionale combinazione di fattori: un ambiente pedoclimatico unico, la straordinaria varietà dell'uva e le tecniche tradizionali tramandate dai viticoltori locali. Negli ultimi decenni, grazie a basse rese e a una vinificazione accurata, il Primitivo di Manduria ha raggiunto nuove vette di intensità, eleganza e finezza.

Con l'istituzione della DOC nel 1974, ha consolidato il suo prestigio tra i vini italiani. Attualmente, si distingue in tre tipologie: Primitivo di Manduria DOC, Primitivo di Manduria DOC Riserva e Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale. Quest'ultima, nel 2011, è diventata il primo vino rosso della Puglia a ottenere la DOCG.

The nobility of the Primitivo di Manduria is the result of an exceptional combination of factors: the unique micro-climatic environment of the production area, the grape variety and the wine-making techniques of our winegrowers. In the last decades, thanks to low yields and a careful wine-making, Primitivo di Manduria wine has reached a new quality standard in terms of intensity, structure, elegance and finesse. With the institution of the Protected Denomination of Origin (PDO) in 1974, Primitivo di Manduria wine has consolidated its prestige among the Italian wines. Currently, it includes three typologies: Primitivo di Manduria PDO, Primitivo di Manduria PDO Riserva and Primitivo di Manduria Dolce Naturale PGDO. This last, in 2011, became the first red wine in Puglia which obtained the prestigious classification of Protected and Guaranteed Denomination of Origin (PGDO).

PRIMITIVO DI MANDURIA: HISTORICAL NOTES



CONSORZIO DI TUTELA PRIMITIVO DI MANDURIA | tuteliamo un'emozione



IL CONSORZIO DI TUTELA

The Consortium for the protection of Primitivo di Manduria



IL CONSORZIO DI TUTELA

Dal 1 gennaio 2023, il Consorzio ha introdotto la “fascetta di Stato” su tutte le bottiglie di Primitivo di Manduria DOC e DOC Riserva per garantire l'autenticità e la qualità del prodotto, dalla vigna allo scaffale. Questa misura tutela il patrimonio enologico e rafforza la fiducia dei consumatori, assicurando trasparenza e conformità alle normative.

Nel 2015, il Consorzio ha ottenuto la certificazione “Erga Omnes” che gli conferisce la responsabilità esclusiva di tutela, promozione e vigilanza del Primitivo di Manduria DOC, DOC Riserva e Dolce Naturale DOCG. La vigilanza è gestita da un team di agenti interni che attuano un rigoroso programma di controllo con campionature a livello nazionale, internazionale e online. Questo sistema non solo monitora la qualità del Primitivo di Manduria nei mercati globali ma combatte anche la contraffazione e la violazione del marchio. Inoltre, il Consorzio intraprende azioni legali a livello mondiale per proteggere la denominazione e garantirne l'integrità contro abusi o usurpazioni.

From the 1st January 2023, the Consortium has introduced the state seal on all the Primitivo di Manduria PDO and PDO Riserva bottles to guarantee the authenticity and the quality of the product, from the vineyards till the wine shelves. The initiative strengthens the confidence of the consumers over the brand Primitivo di Manduria, guaranteeing transparency and compliance with current regulations. In 2015, the Consortium has obtained the recognition “Erga Omnes” that means the exclusive assignment to coordinate the functions of safeguarding, promoting, enhancing, monitoring, consumer apprising and general interests of the denomination of origin Primitivo di Manduria PDO, PDO Riserva and Dolce Naturale PDGO. Thanks to a team of supervisory agents, the Consortium realizes a continuous protection and supervision activity in Italy and abroad and on the e-commerce platforms. This activities monitor the quality of Primitivo di Manduria in the global markets and protect consumers and producers from counterfeited products and imitations, also by starting legal actions to protect the denomination and to preserve its integrity from any attempt of abuse or usurpation.

THE CONSORTIUM FOR THE PROTECTION OF PRIMITIVO DI MANDURIA





PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE

Promotion and valorization



PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE

La valorizzazione del territorio e della DOP avviene attraverso la partecipazione attiva a eventi nazionali e internazionali. Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, insieme alle sue aziende, è presente in fiere, workshop, degustazioni e cene masterclass, offrendo al pubblico l'opportunità di esplorare e apprezzare le peculiarità dei vini Primitivo di Manduria. Le manifestazioni rappresentano un palcoscenico ideale per comunicare l'eccellenza della produzione vinicola, promuovendo un dialogo diretto con gli appassionati del settore e rafforzando la visibilità della nostra DOP a livello globale. Inoltre, il Consorzio promuove corsi di formazione per i soci, contribuendo a migliorare la conoscenza e la diffusione del Primitivo di Manduria. Questi programmi offrono importanti occasioni di aggiornamento sulle competenze tecniche e di approfondimento delle pratiche vitivinicole, assicurando che ogni associato possa avalorizzare al meglio il proprio prodotto. Attraverso queste iniziative, il Consorzio non solo supporta i propri membri, ma promuove anche la cultura del vino nel suo complesso, favorendo una maggiore consapevolezza e apprezzamento del Primitivo di Manduria sia in Italia che all'estero.

The valorization of the area and the PDO is realized through the participation to the national and international events. The Consortium for the Protection of the Primitivo di Manduria, together with its wineries, participates to the fairs, workshop, masterclasses and wine dinner, offering to the public the opportunity to explore and appreciate the peculiarities of the wines Primitivo di Manduria. These events represent the ideal stage where communicate the excellence of the wine production, promoting a direct dialogue with the enthusiasts of the sector and emphasizing the global visibility of the PDO. Furthermore, the Consortium promotes training courses for its members, contributing to improve the knowledge and the spread of Primitivo di Manduria. These programs offer important occasions of updating technical skills and in-depht study of the viticultural practices, ensuring that every member can value the best for its product. Through these initiatives, not only the Consortium supports its members but also promotes all the wine culture, favoring a major awarness and appreciation of Primitivo di Manduria wine in Italy and abroad.

PROMOTION AND VALORIZATION





TERROIR E TERRITORIO

Terroir and production area



TERROIR E TERRITORIO

Il vitigno Primitivo si è adattato perfettamente all'areale di produzione della DOP Manduria, riuscendo a esprimere caratteristiche eccezionali. Le viti sono di vigoria media con foglie pentalobate e grappoli compatti o alati. Gli acini, con buccia sottile e sapore dolce, sono ricchi di antociani, dando al vino il suo caratteristico colore intenso. La produttività moderata consente un ricco profilo olfattivo. Il vino presenta un rosso intenso, profumi di frutti rossi e bosco e un gusto caldo, strutturato, fruttato e persistente.

L'areale di produzione Primitivo di Manduria copre oltre 5.000 ettari, distribuiti su 18 comuni tra Taranto e Brindisi: Manduria, San Giorgio Jonico, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, Lizzano, Fragagnano, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana, e, in provincia di Brindisi, Oria, Erchie e Torre Santa Susanna.

TERROIR AND PRODUCTION AREA

Primitivo vine has perfectly fitted to the production area of PDO Manduria, managing to express exceptional characteristics. The plant is characterized by a medium vigour, five-lobed leaves and bunches that can be either winged or compact. The grapes have a thin skin and a sweet taste, particularly intense when fully riped, enriched by anthocyanins that gives to Primitivo di Manduria its distinctive deep colour. The moderated productivity of the plant allows the grape to develop a rich olfactory character. The wine has a deep red colour tending to a bright purple in youthness. Its scents remind of red fruits and small berries with a pleasant spicy undertone. The taste is rich, warm and deep, with embracing fruity aromas, smooth tannins and a balanced freshness. Over 5.000 hectares of vineyards constitutes the denomination of Primitivo di Manduria, covering 18 municipalities between the province of Taranto and Brindisi: Manduria, San Giorgio Jonico, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, Lizzano, Fragagnano, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana, Oria, Erchie e Torre Santa Susanna.





L'ALBERELLO TRA TERRA E MARE

The alberello between land and sea



L'ALBERELLO TRA TERRA E MARE

Il suolo del Primitivo di Manduria varia dal rosso ferroso, tipico del calcare, alla sabbia delle contrade vicino al mare, creando un vino ricco di complessità e sapori intensi della macchia mediterranea. Il vitigno cresce soprattutto nel tradizionale sistema ad alberello, resistente e a bassa manutenzione, grazie al microclima ideale del litorale Ionico-Salentino.

Il Primitivo di Manduria si esprime in diversi stili: dai vini freschi e fruttati ai rossi strutturati e ai dolci naturali, frutto di vendemmie tardive e appassimento dell'uva. La vinificazione nella zona unisce tradizione e innovazione, creando un vino che racconta la storia e l'identità del territorio.

Grazie alla qualità, alla tradizione e all'impegno dei viticoltori, delle aziende e del Consorzio di Tutela, il Primitivo di Manduria è apprezzato a livello internazionale, diventando ambasciatore del territorio pugliese nel mondo. In ogni sorso si assaporano la passione e la dedizione di chi ne preserva l'essenza.

The soil looks red due to the ferrous contents on the topsoil layer and limestone contents in the subsoil. It turns into sandy soil in the districts closest to the sea, giving Primitivo di Manduria wine a unique complexity, remembering the intense flavors of the Mediterranean scrub vegetation. Primitivo di Manduria manifests itself in different styles: from the freshest and fruitiest wines to the structured one, up to the natural sweet wines obtained from late harvests and grape subjected to natural drying processes. The wine art in the Primitivo di Manduria area is not only a tradition but also represents an innovative path that integrates modern techniques with traditional practices, creating a wine that narrates the history, culture and identity of a whole people. Thanks to its extraordinary quality, wine tradition, winegrowers and wineries involved and thanks to the Consortium commitment, Primitivo di Manduria is placed among the most appreciated internationally, becoming an authentic ambassador of the Apulian territory in the world. In every sip of Primitivo di Manduria you savor not only a wine of a great prestige but also the passion and dedication of those who work to preserve and enhance its essence.

THE ALBERELLO BETWEEN LAND AND SEA







INFO – NUMERI UTILI

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG

Telefono: +39 099 979 66 96

Indirizzo: Contrada Piscine – Uggiano Montefusco – Manduria (Taranto)

Sito web: www.consorziotutelaprimativo.com

Email: info@consorziotutelaprimativo.com



SOCIAL MEDIA

Facebook: facebook.com/consorzioprimitivodimanduria

Instagram: instagram.com/consorzioprimitivodimanduria

Hashtag: [#primitivodimanduriadop](https://twitter.com/primitivodimanduriadop)



COME RAGGIUNCERCI HOW TO REACH US



In aereo | *By plane*

Aeroporto di Brindisi “Casale”: 47 km

Aeroporto di Bari “Karol Wojtyla”: 110 km



In auto | *By car*

Autostrada A/14 (Bologna - Taranto), uscita Massafra, proseguire per Strada Statale 7

(direzione S.Giorgio Jonico - Monteparano - Fraganano - Sava – Manduria) oppure

per Statale Appia (direzione Brindisi uscita Francavilla Fontana – Manduria).



In treno | *By train*

Stazioni FS di Francavilla Fontana e Lecce : Treno Ferrovie Sud Est per Manduria



CONSORZIO DI TUTELA **PRIMITIVO DI MANDURIA**

tuteliamo un’emozione

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



CONSORZIO DI TUTELA **PRIMITIVO DI MANDURIA**

tuteliamo un'emozione

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC e DOCG