



PRIMITIVO DI MANDURIA "BARRIQUE"

DENOMINAZIONE: Puglia – D.O.P.

LUOGO PRODUZIONE : MANDURIA

ANNO: 2018

VITIGNO : Primitivo

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO: Fermentazione 18 giorni a 20/25°. Affinamento 12 mesi in tini d'acciaio, 6 mesi in barrique di rovere e successivamente 6 mesi in bottiglie di vetro.

COLTIVAZIONE : Vitigni ad alberello

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: ROSSO RUBINO con riflessi VERDOLINI

Profumo : Frutti rossi, prugne, mirtili, ciliegie, tabacco vaniglia.

Gusto: Buona morbidezza e tannini smussati dall'affinamento **ABBINAMENTI:** Piatti a base di carne, arrostiti o brasati, formaggi stagionati, agnello, arrosto, bracirole di cavallo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

Contiene Solfiti

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

