



PRIMITIVO DI MANDURIA



DENOMINAZIONE: Puglia – D.O.P.

LUOGO PRODUZIONE : MANDURIA

ANNO: 2021

VITIGNO : Primitivo

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO: E' un rosso la cui vinificazione avviene in acciaio con fermentazione termo condizionata e con l'ausilio di moderne tecniche di vinificazione, che permettono di smussarne le spigolature e far emergere i caratteri più sinuosi.

COLTIVAZIONE : Vitigni a spalliera

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore: ROSSO RUBINO

Profumo: Ampio, pieno e fragrante, caratterizzato da continui richiami di frutta rossa.

Gusto: Armonico, caldo, avvolgente e ben equilibrato

ABBINAMENTI: Ottimo a tutto pasto, ideale x accompagnare ricchi arrostiti di carni rosse o formaggi a pasta dura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

Contiene Solfiti

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

