

 *Primitivo 55%*
Malvasia Nera 45%  *VOL. 13,5%*  *750 ml*
IGT Salento

JAHR: 2019

URSPRUNG:

Provinzen von Tarent und Brindisi. Toniger, kalkensteinhaltiger Boden.

REIFUNG:

malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern (mittleres Toasting) für ca. 3-4 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

das Glas färbt sich rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet verleiht Noten von roten Trauben, wie z.B. Brombeeren, Kirschen und Backpflaumen. Der Abgang zeichnet sich durch würzige Spuren, aus, sowie Nuancen von Zimt und Nelken.

SERVIERTEMPERATUR:

16 – 18°

SERVIERVORSCHLAG:

idealer Begleiter für einen Aperitif, empfohlen mit gut strukturierten Nudel- und Reisgerichten sowie den besten Rezepten aus der mittelmeeerischen Tradition.



PACKAGE SIZE
171 X 25 LX 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN
8052462280027



Aziende Agricole
D'ADDARIO