



 *Primitivo 85%*
Malvasia Nera 15%  *VOL. 15%*  *750 ml*
IGT Salento

JAHR: 2019

URSPRUNG:

Provinzen von Tarent und Brindisi. Toniger, kalkensteinhaltiger Boden.

REIFUNG:

Edelstahl.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

rubinroter Farbton mit Veilchen Reflexen. Das Bouquet verleiht balsamische und fruchtige Noten von Kirschen, Weichselkirschen und Veilchen. Der Abgang zeichnet sich durch würzige Spuren und Nuancen von Johannisbrot aus.

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 L X 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN
8052462280034



Aziende Agricole
D'ADDARIO