



 *Primitivo*  
*Manduria DOC*  *VOL. 16%*  *750 ml*  
*Riserva*

**JAHR:** 2011

**URSPRUNG:**

Sava, im Herzen des Salento-Gebiets. Der eisenoxidhaltige Boden ruht auf teilweise auftauchenden Kalksteinfelsen und gewährleistete Frische und Zuckergehalt.

**REIFUNG:** in Terrakotta-Krügen (Capasoni) für 1 Jahr und in Barriques aus französischer Eiche (mittleres Toasting) für ca. 2 Jahre

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:**

rubinroter Farbton. Das Aroma besitzt Spuren von überreifen roten Früchten, Kirschen, Trockenfeigen und getrockneten Mandelfeigen. Der Geschmack ist üppig, vollmündig mit weichem Tanningehalt. Der Abgang ist lang.

**SERVIERTEMPERATUR:**

16 – 18°

**SERVIERVORSCHLAG:**

idealer Begleiter für herzhaft, aromatische, gut strukturierte Gerichte.



**PACKAGE SIZE**  
171 X 25 LX 32 H



**PALLET (EPAL 120X80)**  
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



**PALLET (USA 120x100)**  
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



**EAN**  
8052462280898



*Aziende Agricole*  
**D'ADDARIO**