



 *Primitivo*  
*Puglia IGT*

 VOL. *14,5%*  750 ml

JAHR: 2019

URSPRUNG:

Sava, im Herzen des Salento-Gebiets. Der eisenoxidhaltige Boden ruht auf teilweise auftauchenden Kalksteinfelsen, damit Frische, Zuckerkonzentration in den Traubenbüscheln und starke Mineralität gewährleistet werden.

REIFUNG:

in französischen Eichenfässern (mittleres Toasting) für ca. 3-4 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

rubinroter Farbton mit violetten Reflexen. Das Aroma besitzt Noten von kleinen Beeren, Zimt, Lakritz, Vanille und Trockenfeigen. Am Gaumen vollmündig und üppig, unterstützt von einer weichen Tannintextur und voller Süße. Der Abgang ist langanhaltend mit Kaffee- und Kakaonoten.

SERVIERTEMPERATUR:

16 – 18°

SERVIERVORSCHLAG:

idealer Begleiter für gereiften Käse mit Honig oder Schinken, Braten, Schmorbraten oder gedünstetes Fleisch sowie komplexe und schmackhafte Gerichte. Darum perfekt für Meditation oder zusammen mit Dunkelschokolade.



PACKAGE SIZE  
171 X 25 L X 32 H



PALLET (EPAL 120X80)  
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)  
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN  
8052462280652



*Aziende Agricole*  
**D'ADDARIO**