



 *Primitivo*
Manduria DOC  *VOL.*
15,5%  *750*
ml

JAHR: 2018

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.

AGING: in französischen Eichenfässern (mittleres Toasting) für ca. 1 Jahr.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

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

SERVIERTEMPERATUR:

16 – 18°

SERVIERVORSCHLAG:

idealer Begleiter für rotes Fleisch, Lamm, Wildspezialitäten, Ragout und gereiften Käsesorten.



PACKAGE SIZE
171 X 25 LX 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
110 BOXEN / 660 FLASCHEN



PALLET (USA 120x100)
140 BOXEN / 840 FLASCHEN



EAN
8052462281024



Azienda Agricole
D'ADDARIO