



**СОРТОВОЙ СОСТАВ:**  
Примитиво ди Мандурия  
DOC



**СОДЕРЖАНИЕ  
АЛКОГОЛЯ: 15,5%**



**750  
мл.**

**РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА:**

Сава, в самом сердце Саленто. Регион может похвастаться богатыми оксидами железа почвами и известняком, что обеспечивает высокую концентрацию сахара в гроздях и выраженную минеральность.

**ВЫДЕРЖКА:**

выдержка в бочках из французского дуба (со средней степенью обжига) в течение одного года.

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:**

вино рубинового цвета с фиолетовым оттенком. В букете ноты сливы, лесных ягод, корицы, лакрицы, ванили и сушеного инжира. Полнотелое и элегантное, с бархатистыми танинами. В послевкусии тона какао и шоколада.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:**

16 – 18°.

**ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ:**

идеально сочетается с красным мясом, ягнёнком, дичью, рагу и выдержанными сырами.



**РАЗМЕР ПОСЫЛКИ**  
171 X 25 L X 32 H



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



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



**EAN**  
8052462281024



*Aziende Agricole*  
**D'ADDARIO**