



 *Primitivo 100%*
IGP Salento

 *VOL.*
15%  *750*
ml

AREA DI PRODUZIONE:

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

AFFINAMENTO:

In acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Il bouquet regala note di amarena, prugna, mora; non mancano aromi terziari sul fin di bocca riconducibili soprattutto al fico mandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a primi al ragù, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.



DIMENSIONI CARTONE
17 L x 25 L x 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN
8052462280034



Aziende Agricole
D'ADDARIO