



 *Primitivo 100%*
Puglia IGP  *VOL. 14,5%*  *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Sava, nel cuore del Salento. La zona vanta terreni ricchissimi di ossidi di ferro poggianti su roccia calcarea, talvolta affiorante, che garantisce alla vite freschezza, concentrazione zuccherina nei grappoli e forte mineralità.

AFFINAMENTO:

In barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino con riflessi purpurei, offre al naso note di piccoli frutti di bosco, cannella, liquirizia, vaniglia, fichi secchi. Un corpo generoso e opulento si svela al palato, impreziosito da una trama tannica vellutata e una dolcezza piena. Finale lungo con note di caffè e cacao.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a formaggi stagionati accompagnati da miele e confetture, carni arrosto, brasate, stufati e a piatti saporiti ed elaborati. Perfetto anche come vino da meditazione o abbinato a del cioccolato fondente.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 Lx 27 Lx 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462280652



Aziende Agricole
D'ADDARIO