

INÍCIO / ITÁLIA / PUGLIA



Primitivo di Manduria DOP

Coloração vermelho-rubi, aroma fragrante, com notas de frutas maduras. No paladar harmônico, acidez e sabor bem equilibrados com taninos que emergem num segundo momento.

 Consulte a disponibilidade

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM
Itália



REGIÃO
Puglia



VOLUME
750ml



TIPO
Tinto



UVA
Primitivo



TEOR ALCOÓLICO
14%



ENVELHECIMENTO
Fermentação em tanque de aço inoxidável e amadurecimento em barrica de carvalho por 12 meses. Afinamento em garrafa por 6 meses.

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas



VISUAL
Cor vermelha intensa com reflexos arroxeados.



OLFATIVO
Complexo, suave e harmonioso com notas de frutas vermelhas maduras. Cravo, tabaco e especiarias em geral.



DEGUSTATIVO
Um vinho estruturado, com corpo cheio e sedoso. As duas principais uvas da região, mostram caracteres de intensidade e elegância, típicos do terroir do Salento.

HARMONIZAÇÃO Harmonização

Massas com molho de carne, assados, carne em geral, queijos curados.