



IMPRINT

PRIMITIVO

PUGLIA IGT

Indicazione Geografica Tipica

Uve: 100% Primitivo Appassito

Zona di produzione delle uve: Torricella, Sava, Lizzano e Pulsano.

Vinificazione: vendemmia tardiva e appassimento in fruttaio. Successivamente fermentazione a bassa temperatura.

Maturazione: il vino riposa in vasche di cemento per 6 mesi (nessun affinamento in legno) e ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi.

Note di degustazione: Colore rosso porpora con riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, more, lamponi, mirtilli con note speziate. Sapore vellutato e rotondo, con un lungo finale che avvolge la gradazione importante.

Abbinamenti gastronomici consigliati: arrosti e grigliate miste, pasta con sughi corposi e funghi.

Temperatura di servizio: 16° – 17° C

Alcool: 14.5%

A-MANO | NOCI | ITALIA