



Primitivo di Manduria

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: *Manduria e zone limitrofe*

Vitigno: *Primitivo*

Alcool: *14,5% vol.*

Affinamento: *acciaio e botti di rovere.*

Caratteristiche organolettiche: *profondo colore rosso con riflessi violacei, il vino presenta una complessità aromatica intensa ed elegante con note marcate di prugna, amarena e liquirizia. Di ottima struttura e corpo pieno, al palato risulta caldo ed avvolgente. Straordinaria la persistenza.*

Abbinamenti gastronomici: *si abbina a piatti saporiti, strutturati e pietanze speziate. Perfetto per gustare formaggi erborinati e da provare con il cioccolato fondente. Ottimo anche per accompagnare selvaggina in agrodolce.*

Potenziale invecchiamento: *4 anni dalla vendemmia.*

Temperatura di servizio: *18°C*

Packaging:

Europallet 95 cartoni x 6 bott. ML 750

5 strati x 19 cartoni

Peso cartone: *Kg 10,2*

Dimensione: *cm 17,7x27x31,3*

Codice ean bottiglia: *8005286022397*

Codice ean cartone: *8005286014521*