



 *Malvasia Nera 55%*  
*Primitivo 45%*  
*IGP Salento*  *VOL. 13,5%*  *750 ml*

**AREA DI PRODUZIONE:**

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

**AFFINAMENTO:**

Fermentazione malo-lattica e affinamento in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Il calice si colora di un rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet regala note di frutti a bacca rossa come la prugna, la ciliegia, la mora; non mancano dei sentori speziati sul fin di bocca riconducibili alla cannella e ai chiodi di garofano.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16 - 18°

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Ideale come aperitivo, in abbinamento a primi piatti strutturati, piatti a base di carne e alle grandi ricette della tradizione mediterranea.



**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**  
8052462280027



*Aziende Agricole*  
**D'ADDARIO**

