



 *Primitivo 100%*
Manduria DOC
Riserva  *VOL. 16%*  *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 giare di terracotta (capasoni) per 1 anno; in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 2 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino, al naso rivela sentori di frutti rossi surmaturi, confettura di amarena, prugne secche e fichi secchi mandorlati. In bocca è opulento, corposo con dei tannini vellutati. Finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a piatti ricchi di aromi e struttura.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 Lx 27 Lx 32 H



PALLET (EPAL 120x80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462280898



Aziende Agricole
D'ADDARIO