



 *Primitivo 100%*
Manduria DOC  *VOL. 15,5%*  *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 barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 1 anno.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino con riflessi purpurei, offre al naso note di prugna, frutti di bosco, cannella, liquirizia, vaniglia, fichi secchi. Corpo generoso, opulento e vellutato. Finale lungo con note di caffè e cioccolato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a carni rosse, di agnello, selvaggina, ragù, formaggi stagionati.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 Lx 27 Lx 32 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462281024



Azienda Agricola
D'ADDARIO