



Benvenuti in Puglia.

PRIMA MANO



PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Uve: 100% Primitivo

Zona di produzione delle uve: proviene da vigneti di oltre settant'anni a Lizzano, quasi in riva al mare.

Vinificazione: fermentazione a caldo delle bucce e fermentazione a freddo del succo.

Maturazione: il vino riposa in vasche di cemento per 2 anni e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Note di degustazione: Colore rosso intenso con brillantezza straordinaria. Al naso: petali di rosa, lamponi, mirtilli, pepe nero e profumo di bucato steso al sole, di albicocche secche, ciliegia maraschino, limone. Sapore concentrato ma non pesante, elegante, con piacevole morbidezza e un finale più che persistente.

Abbinamenti gastronomici consigliati: agnello al forno, stufati, cacciagione, piatti importanti, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17-18°C

Alcool: 15%

Mark Alessia