



# Primitivo

## Puglia IGT

13,5% alc. vol



Primitivo



Regione Puglia

Apulia Region



Terreno argilloso, fertile.  
Da questo tipo di terreni nascono vini morbidi, ricchi di estratto e buona acidità.

Clayey, fertile soil.  
From this type of soil soft wines are born, rich in extract and good acidity.



Fermentazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Fermentation takes place in stainless steel tanks.



Colore rosso rubino intenso con riflessi rubini. Al palato è vellutato e caldo, con sentori di bacche, marmellata di frutta e spezie. Strutturato, rotondo, con un frutto elegantemente bilanciato dai tannini. Il finale è morbido e persistente.

Wine with an intense ruby red color with matching highlights. The bouquet is full of red berries, spices, and dark fruit jam. Full-bodied, round and fruity with balanced and elegant tannins. The finish is soft and persistent.



Si abbina alla perfezione con carni arrostate o stufate e formaggi saporiti come il pecorino ed il caciocavallo. Servire a 16-18°C.

Perfect pairing with roasted or stewed meats and strong cheese like pecorino. Serve between 16-18°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8055684024813



500 g



7,5 kg



125  
ct/pallet



8055684024820

