Negroamaro Primitivo

Puglia IGT

DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE

14% alc. vol

Le più antiche tradizioni legate alle terre d'origine de Luna Argenta raccontano di come la luna e le sue fasi siano fondamentali alla produzione di un buon vino. Fin dalla piantagione della vite stessa l'attenzione al ciclo lunare è di straordinaria importanza. Un aforisma locale recita infatti "più che il sole fa la luna crescere gli acini".

There are ancient tradition telling how the moon and its phases are fundamental to the production of a good wine. Since the planting of the vine itself, attention to the lunar cycle is of extraordinary importance. There is a local saying: "it is the moon, rather thab the sun, that makes the grapes grow".

Negroamaro • Primitivo

Regione Puglia

Apulia Region

Colore rosso intenso, sentori di frutti rossi, note di vaniglia e spezie con tannini soffici. Buona struttura ed equilibrio tra dolcezza e corpo.

Intense red color, red berries notes with hints of vanilla and spices. Soft tannins, good structure, well balanced.

Abbinamento ideale con piatti corposi a base di carne: polpette al sugo, carne alla brace, carne d'agnello, pasta al ragù, zuppe di legumi saporite. Servire a 16-18°C.

Ideal combination with full-bodied meat dishes: meatballs with sauce, grilled meat, lamb, pasta with meat sauce, savory legume soups. Serve between 16-18°C.

750 ml	6 bt/ct	80x120 eur-epal	8033765187169
500 g	8 kg	105 ct/pallet	8033765187176

LUNA ARGENTA