



# Primitivo

## Salento IGT

14,5% alc. vol



Primitivo



Puglia • Area del Salento

Apulia • Salento area



Terreno calcareo - argilloso.  
Da questo tipo di terreni nascono vini fini, ricchi, profumati e strutturati.

Calcareous - clayey soil.  
From this type of soil, we get fine, rich, fragrant, and well-bodied wines.



Le uve più belle vengono raccolte manualmente e disposte a singolo strato in piccole cassette da massimo 5 gk l'una. Le uve vengono disposte per 4 settimane in fruttai ventilate e a temperatura costante. Il vino affina per circa 8-10 mesi in piccole botti di legno.

The most beautiful grapes are harvested by hand and arranged in single layers in small boxes of a maximum of 5 gk each. The grapes are placed for 4 weeks in ventilated drying rooms at controlled temperature. The wine ages for 8-10 months in small oak casks.



Vino dal naso ricco, complesso e molto persistente, con note di susine mature, cioccolato fondente ed erbe aromatiche del mediterraneo. Il palato è opulento e molto elegante.

Rich, complex and persistent bouquet, with hints of dried plumes, dark chocolate and Mediterranean herbs. On the palate it is very rich and elegant.



Si abbina con piatti saporiti a base di carne, pasta al forno e formaggi stagionati. Servire tra 14-16°C. Servire 1 ora dopo l'apertura.

A fruit driven red best paired with savory meat dishes, baked pasta, and matured cheese. Serve between 14-16° C. Serve up to 1 hour after opening.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8033765186636



850 g



10 kg



55  
ct/pallet



8033765186643

