



Nùmero

Primitivo Puglia igp

Vino a bacca rossa dal colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature granate. All’olfatto rivela note di frutti rossi, ribes, ciliegie, more, spezie e tabacco. Al palato è secco, pieno, sapido, e all’assaggio mette in luce la giusta morbidezza con una trama tannica vellutata e ben integrata col vino.

Red wine with an intense ruby red color with evident garnet shades. The nose reveals notes of red fruits, currants, cherries, blackberries, spices and tobacco. On the palate it is dry, full, savory, and when tasted it highlights the right softness with a velvety tannic texture well integrated with the wine itself.

FORMATO | SIZE 750 ml **VITIGNO | GRAPE VARIETY** 100% Primitivo **ALCOOL | ALCOHOL** 14,5%
ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia **TEMPERATURA | SERVING TEMPERATURE** 16°-18°C

Vinificazione & Affinamento | Vinification & Refinement

fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per circa 15 giorni, affinamento in tonneaux di rovere francese per 12 mesi + bottiglia 20 mesi.

Fermentation on the skins at a controlled temperature for about 15 days, refinement in 12 months in French oak tonneaux and 20 months in bottle.

Abbinamenti | Food Pairings

Si abbina con carni rosse alla brace, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e piatti speziati o affumicati.
It pairs with grilled red meats, roasts, game, aged cheeses and spicy or smoked dishes.

EAN Cartone | Box EAN 8054953301693 **EAN Bottiglia | Bottle EAN** 8054953300795

Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
EUR 80x120 x165cm 743 kg	33,5x29x19.5 cm 11,30 kg	6	8	8	384