

Primitivo di Manduria DOC



Tipo di vino: Tinto tranquilo

Denominación: Primitivo di Manduria DOC

Zona de producción: La zona de producción DOC

Primitivo Salento se extiende sobre las colinas y llanuras del extremo sur de la región de Puglia, en las "CONTE DI CAMPIANO" costeras provincias de Brindisi y Taranto.

Uvas: 100% Primitivo

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Color: Rojo rubí intenso con reflejos anaranjados

Nariz: Fragancias intensas que recuerdan a mermelada de frutos rojos, grosella negra y mermelada de cereza.

Notas etéreas de cacao, regaliz y vainilla.

Sabor: Cálido, redondo y suave en boca, con notas afrutadas, taninos suaves y un postgusto etéreo.

Maridaje: Excelente con entrantes de salami, sopas de verduras, carnes rojas y quesos. Tiene un cuerpo sostenido que también se puede maridar con elaborados platos de carne roja.

Temperatura de servicio: 18-22°C

Notas: La uva se vendimia y siguiendo la tradicional vinificación en tinto, se realiza la fermentación durante 2 semanas en depósitos de acero con frecuentes remontados que permiten la extracción de aromas y taninos. El vino queda a afinar en barrica durante 4-6 meses

BODEGA

CONTE di CAMPIANO

www.italyswine.com.py