



PRIMITIVO

IGT PUGLIA

Caratteristiche

Un vino armonico e ricco, che appaga i sensi e non si dimentica. Colore rosso rubino profondo. Al naso riccamente fruttato, more, prugne e amarene mature, confettura di ciliegie, ricordi di fichi e frutta secca. E poi, fini sentori floreali di rose e erbacei di erbe mediterranee, sottili note speziate di liquirizia e anice stellato... un ventaglio ampio e sontuoso di aromi seducenti. In bocca è un'esplosione di frutta matura e croccante, morbido caldo, delicatamente dolce, ma sorretto da una sorprendente vena acida e tannica. Interminabile lunghezza e pulizia di bocca in chiusura

Abbinamenti

Ben si sposa con pasticceria e dolci della tradizione a base di mandorla. Da provare anche abbinato con formaggi a pasta filata di media stagionatura.



Varietà

Primitivo



Denominazione

IGT Puglia



Zona di produzione

Puglia



Alcohol

14,5 %



Temperatura di servizio

16-18 °C



Formato

0,5 L



Italian
Wine
Atelier

Via Roma Sinistra 134 - JESOLO, Venice - ITALY
Tel. +39 0421 301632
www.iw-atelier.it info@iw-atelier.it



facebook.com/italianwineatelier



instagram.com/iwatelier