



INFINITUM SELECTION

Primitivo Puglia IGT Rosso

*Infinitum Selection Primitivo:
more fresche, ciliegia viva e spezie leggere.
Sprigiona purezza vibrante, struttura e finale armonico
identitario dell'uva di provenienza.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si apre con profumi freschi e fruttati, dominati da ciliegia e prugna, arricchiti da delicate note speziate. Al palato è morbido, rotondo e vellutato, con un finale fruttato che invita a un sorso dopo l'altro.

VITIGNI

Primitivo

VIGNETI

Castel del Monte

ALTITUDINE

350-400 m.s.l.m.

SUOLO & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Medio impasto calcareo

VENDEMMIA

2ª settimana di settembre

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Fermentazione con macerazione
Acciaio – Bottiglia

ALCOL

13.0% vol

EAN BOTTIGLIA

8015393014208

EAN CARTONE

8015393014215

BOTTIGLIE/CARTONE

06 x 750ml

PALETTIZZAZIONE

EURO EPAL 120 x 80cm | 5 strati da 21 cartoni da 6 btg = 630 btg/pallet