



PRIMITIVO DI MANDURIA

Riserva DOC Rosso

*Prugne mature, confettura di ciliegia
e cioccolato fondente seducono i sensi.
Strutturato, vellutato, di nobile persistenza,
evoca la passione pugliese più profonda.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso ambrato.
Al naso, sentori vanigliati, speziati e di frutta rossa matura.
Al palato, spiccano frutti rossi maturi su fondo vanigliato.

VITIGNI

Primitivo

VIGNETI

Area della DOC Primitivo di Manduria

ALTITUDINE

50 m.s.l.m.

SUOLO & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Di medio impasto sabbioso - argilloso / Alberello pugliese

VENDEMMIA

2ª decade di settembre

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Fermentazione con macerazione
Acciaio – Barrique almeno 24 mesi – Bottiglia

ALCOL

14.0% vol

EAN BOTTIGLIA

8015393113970

EAN CARTONE

8015393113987

BOTTIGLIE/CARTONE

06 x 750ml

PALETTIZZAZIONE

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