

sette menti rosso

PRIMITIVO PUGLIA
IGP



VITIGNI
Primitivo



AREA DI PRODUZIONE
Puglia



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello



TERRENO
Medio impasto a livello del mare



EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di Settembre



TECNICA DI AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio, 3 mesi in barrique di rovere a media tostatura e 6 mesi in bottiglia



FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 75 cl



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% Vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Rosso rubino. All'olfatto che ricordano liquirizia ciliegie, cacao e confettura di prugne. I tannini sono morbidi ed il sorso è caldo ed avvolgente.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino da abbinare a secondi di carne, importanti e primi piatti con funghi o tartufo o salse strutturate



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16 - 18 °C