

LA TORRE

PRIMITIVO PUGLIA IGP

La Torre è un vino dal colore rosso intenso con sfumature violacee, che nasce da uve Primitivo. Il suo bouquet è molto intenso e ricorda frutti rossi sotto spirito e confettura di prugne, con note speziate di liquirizia e frutta secca. Al palato si presenta corposo, morbido ed equilibrato. Ideale per accompagnare tutto il pasto, in particolare i secondi piatti a base di carne.

Alcool: 13% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 10.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 25°- 28°C.

La Torre has an intense red colour with violet hints, originating from Primitivo grapes. Its really intense bouquet is reminiscent of red fruit preserved in alcohol, plum jam, liquorice and dried fruit.

On the palate, it is full-bodied, smooth and balanced. It is ideal with all dishes, in particular with meat.

Alcohol: 13% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 10.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 25°- 28°C.

