

LA TORRE

PRIMITIVO PUGLIA IGP

100% Primitivo Puglia

La Torre nasce da uve Primitivo, dal colore rosso con sfumature violacee. Al naso è tipico, molto intenso e richiama sensazioni di frutti rossi sotto spirito, confettura di prugne con note speziate di liquirizia e di frutta secca. Vino corposo, morbido, ben strutturato ed equilibrato. Adatto ad accompagnare tutti il pasto, esalta 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 takes its origins from Primitivo grapes. This wine stands out for its ruby red colour with violet hints, a very intense nose reminiscent of red fruit preserved in alcohol, plum jam, liquorice and dried fruits. A full-bodied wine, smooth and balanced. Perfect 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.

