

125 UNO | DUE | CINQUE

PRIMITIVO PUGLIA IGP ORGANIC

Vino rosso elegante con riflessi violacei. Bouquet intenso, con sentori di prugne mature, foglie di tabacco e cacao. Gusto strutturato, morbido e ricco di tannini maturi. Perfetto con formaggi stagionati, pasta e pizza.

Intense bouquet, with notes of ripe plums, tobacco leaves, cherry jam and cocoa. Structured on the palate, with a smooth taste rich of ripe tannins. Perfect with aged cheese, pasta and pizza.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 26°C.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8,000 – 9,000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 24°-26°C.



COLLEZIONE ORGANIC